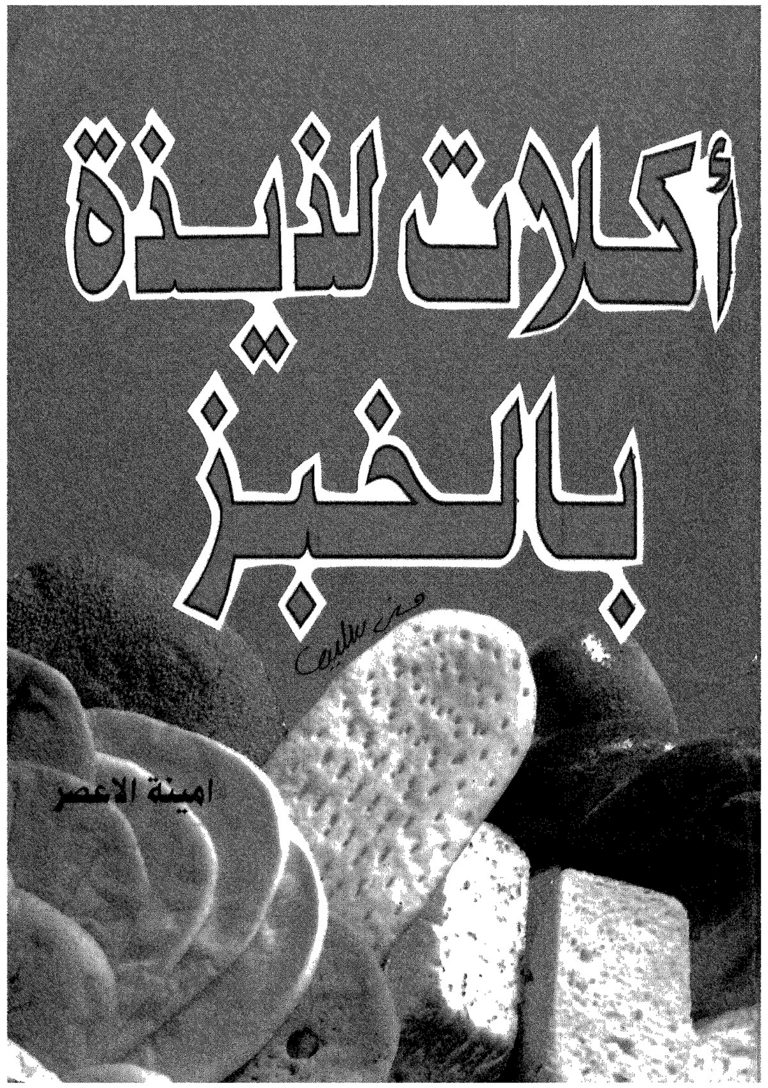

أكلات لذيذة
بالخبز
امينة الاعصر

أكلات لذيذة بالخبز

اعداد / أمينة الأعصر



اسكندرية ـ ٤ ش سعد زغلول ـ ت . ٨١٠٨٢٨
القاهرة ـ ٤٢ ب ش رمسيس ـ ت ، ٥٧٤٣٦١١

إخراج المكتب الفنى
للمركز العربى للنشر والتوزيع

الموزعون
بالمملكة العربية السعودية
مكتبة دار الشعب
ت : ٤١١١٢٠٧ الرياض

المقدمة

لك ياسيدتى ..

نقدم فى هذا الكتاب مجموعة من الأطباق التى يستخدم فيها العيش الأفرنجى كعنصر أساسى بالنسبة لجميع أنواع هذه الأطباق : الشوربات – الصلصات والمشهيات .. الأسماك واللحوم والطيور والخضروات وكذلك عدد كبير من أشهى الحلويات التى يعتمد إعدادها على العيش .. وخاصة العيش (البايت) ، لذلك ندعوك ياسيدتى .. بل نرجو منك أن تحتفظى دائما بكل ما يتبقى على المائدة من عيش ولا تلقى به .. سوف تستخدمينه فى إعداد أطباق تتميز بالبساطة والطعم اللذيذ .. الجديد .

سيدتى ...

من السهل عليك إعداد العيش بالمنزل من وقت لآخر .. ولا تخافى من الفشل .. سوف تكتسبين الخبرة شيئا فشيئا وكما يقول المثل الصينى العظيم : " من لا يخطىء .. فهو لا يعمل .. " .

الناشر

بعض التوجيهات المفيدة

- من الضرورى أن يكون لدى كل ربة بيت ميزان دقيق وهو متوفر فى الأسواق الآن ويباع بأثمان معقولة ذلك أن الميزان ضرورى لضبط المقادير المحددة بالنسبة لأى طبق ، والمعروف أن الكميات المضبوطة تساهم فى إنجاح الأطباق .

- بواسطة الميزان تستطيع ربة المنزل أن تستعين بالأكواب الورقية فتحدد الكمية التى يسعها كوب صغير أو كوب متوسط أو كبير وتكتب عليه سعته حتى لا تضطر لاستخدام الميزان فى كل مرة ، مثلا : الكوب الصغير يسع ... جرام من الدقيق و .. جرام من السكر .. و .. جرام من السمن .. الخ .

* تستطيع ربة البيت أن تقوم بتحديد سعة الملاعق التى تستخدمها مثلا: ملعقة كبيرة (ملعقة شوربة) تساوى ... جرام دقيق و ... جرام سكر .. الخ .

ملعقة صغيرة (ملعقة شاى) تساوى ... جرام ملح و .. جرام سكر .. الخ .

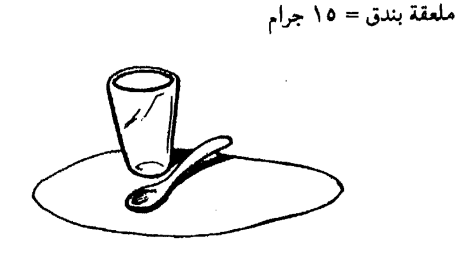
ونقدم لك ياسيدتى بعض الموازين التقديرية (عليك بضبطها حسب سعة الأكواب والملاعق التى تستخدمينها فى مطبخك) :

* كوب ماء طوله ٩سم وقطره ٧ سم =ربع لتر (على أن يملأ لحافته) .
* ١ لتر = ٤ أكواب نفس المقاس السابق ذكره .
* كوب دقيق = ١٥٠ جرام
* كوب سكر خرز = ٢٥٠ جرام

* كوب لوز = ٢٠٠ جرام
* كوب جوز = ١٢٠ جرام
* كوب قراصيه = ٢٠٠ جرام
* كوب تين جاف = ٢٠٠ جرام
* كوب أرز = ٢٥٠ جرام
* كوب زبيب = ٢٥٠ جرام
* كوب بندق = ١٥٠ جرام
* كوب مشمشيه = ١٥٠ جرام

- ملعقة كبيرة (ملعقة الشوربة)

ملعقة دقيق = ٢٠ جرام
ملعقة سكر بدره = ٢٠ جرام
ملعقة جبنه مبشورة = ٢٠ جرام
ملعقة سكر خرز = ٢٥ جرام
ملعقة زبيب = ٢٥ جرام
ملعقة أرز = ٢٥ جرام
ملعقة بندق = ١٥ جرام

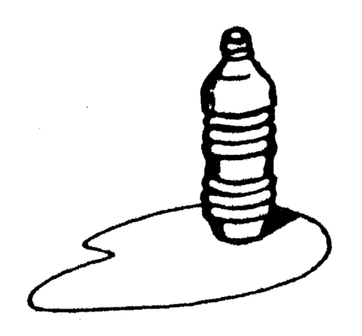


* لضبط إعداد المايونيز :

عند إضافه الزيت يجب مراعاة البطء الشديد جدا مع الضرب دون توقف ويضاف الزيت على شكل "سرسوب"رفيع جدا ويتم الضرب فى اتجاه واحد .

* لتقشير الطماطم بسهولة :

تغمس فى ماء مغلى مدة نصف دقيقة ثم تنشل وتشطف بالماء البارد .





الباب الأول

طرق إعداد بعض أنواع العيش

النوع الأول : وهو العيش المخصص للاستخدام اليومى العادى .

المقادير :

١ كيلو دقيق قمح .

١ ملعقة صغيرة ملح ناعم .

نصف لتر ماء (من ٢ ونصف - ٣ كوب) ، وهى كمية قابلة للتعديل حسب نوع الدقيق والمهم الحصول على عجينة يابسة وناعمة .

خميرة طازجة حوالى ١٠ جرامات وتباع فى الفرن

الطريقة :

- يذاب الملح فى الماء ثم تضاف الخميرة .
- يضاف الماء للدقيق ويعجن جيدا باليد .
- تغطى العجينة وتترك لتخمر بعيدا عن تيارات الهواء مع مراعاة تركها ترتفع بمقدار الثلث تقريبا .
- عندما تخمر العجينة تشكل أرغفة طويلة أو مستديرة ثم تترك لتخمر مرة أخرى وتحتاج لنفس مدة الاختمار فى المرة الأولى .
- يخبز العيش فى فرن حامى .

النوع الثانى : وهو العيش الذى يفضل استخدامه فى عمل السندوتشات.

المقادير :

نفس المقادير السابق ذكرها مع إضافة :

٥٠ جرام زبدة (حوالى ملعقة ونصف كبيرة)

نصف لتر لبن .

٣٠ جرام سكر (حوالى ملعقة كبيرة) .

الطريقة :

- نفس الطريقة السابق ذكرها ثم يدهن وجه الأرغفة بالبيض المضروب قبل إدخالها الفرن .

* * *

النوع الثالث : وهو العيش الذى يقدم بجانب الشاى أو القهوة (العيش باللبن) .

١ - عيش باللبن يعد قبل تقديمه بيوم واحد :

★ الطريقة الأولى ★

المقادير :

٣٠٠ جرام دقيق .

٧٥ جرام زبدة (٢ ملعقة كبيرة) .

٣٠ جرام سكر (ملعقة كبيرة) .

١٠ جرام خميرة من المخبز .

٦٠ جرام زبيب (حوالى ٦ ملاعق كبيرة) .

من ١ وربع - ١ ونصف كوب لبن .
٣ بيضات - ڤانيليا - ذرة ملح .

الطريقة :

- تخلط الخميرة مع ربع كوب لبن ثم تصب على ١٠٠ جرام دقيق وتخلط جيدا لعمل عجينه طرية تشكل على هيئة كرة وتترك لتخمر بجانب فرن دافىء .
- يسخن بقية اللبن فى اناء مع الزبدة والسكر وذرة ملح ويترك حتى يغلى ثم يرفع من على النار ويترك حتى يصبح دافئا .
- يوضع بقية الدقيق (٢٠٠ جرام) ، فى إناء كبير وتعمل حفرة فى الوسط يوضع فيها البيض والڤانيليا ويعجن بالأصابع ثم تضرب العجينة من وقت لآخر فوق خشبة العجن .
- يضاف اللبن الدافىء ملعقة ملعقة ويعجن الخليط باليد مدة خمس دقائق بعد كل إضافة لبن .
- يضاف الزبيب والخميرة ويخلط جيدا وتوضع العجينه فى إناء وتغطى وتترك لتخمر مدة من ٥ - ٦ ساعات .
- عندما يتضاعف حجم العجينه تشكل على هيئة كرة وتوضع فى طبق فرن مدهون بالزبدة ويدهن الوجه بالبيض المضروب .
- يخبز العيش فى فرن حامى حوالى ٥٠ دقيقة حتى ينضج تماما .

* * *

★ الطريقة الثانية ★ وتعد قبل تقديمة بيوم

المقادير :

نصف كيلو دقيق .

. ٣ جرام خميرة .
١ ملعقة صغيرة ملح .
من ١ ونصف - ٢ كوب لبن .
الطريقة :
- توضع ربع كمية الدقيق فى اناء وتعمل حفرة فى الوسط توضع فيها الخميرة ويصب فوقها نصف كوب لبن دافىء تذوب فيه الخميرة ثم تعجن مع الدقيق شيئا فشيئا للحصول على عجينة لينه تترك فى مكان دافىء حوالى ساعة لتتخمر .
- يضاف بقية الدقيق للخميرة والملح وبقية اللبن ويعجن الخليط باليد للحصول على عجينة ناعمة .
- يدهن قالب بالزبدة ويرش قليل من الدقيق مع مراعاة أن يكون للقالب غطاء (هام جدا) .
- تصب العجينة فى القالب مع مراعاة أن يصل ارتفاعها الى منتصف القالب .
- يوضع القالب فى فرن هادىء حتى ترتفع العجينة ويصل ارتفاعها الى ثلاثة إرباع القالب فيغطى القالب بالغطاء ويترك فى الفرن الحامى حوالى ثلاثة إرباع ساعة حتى يتم النضج .
ملحوظة :
وجود الغطاء يمنع الرغيف من الارتفاع أكثر من اللازم حتى لا تحدث ثقوب مثل التى نراها فى العيش العادى .
- للتأكد من نضج الرغيف يغرس سكين نظيف وجاف فى الرغيف فإذا خرج نظيفا تماما فذلك يعنى أن العيش قد نضج ويقلب بسهولة .

- تنزع الجوانب الصلبة للرغيف بسكين حاد بعناية وحذر ويستخدم القلب .

* * *

★ **الطريقة الثالثة** ★ رغيف عيش اللبن على شكل وردة .

المقادير : وتكفى لعمل ٢ رغيف .

١ كيلو دقيق .

١ ملعقة صغيرة ملح .

١ ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم .

١ باكو بكنج بودر .

٥ جرام زبدة (حوالى ملعقة ونصف كبيرة) .

من ٢ ونصف - ٣ كوب لبن .

قليل من الدقيق .

الطريقة :

- ينخل الدقيق مع الملح والكربونات والبكنج بودر فى إناء ثم تضاف الزبدة وتخلط جيدا بالأصابع .

- يضاف اللبن ويخلط الجميع بسرعة للحصول على عجينه متناسقة .

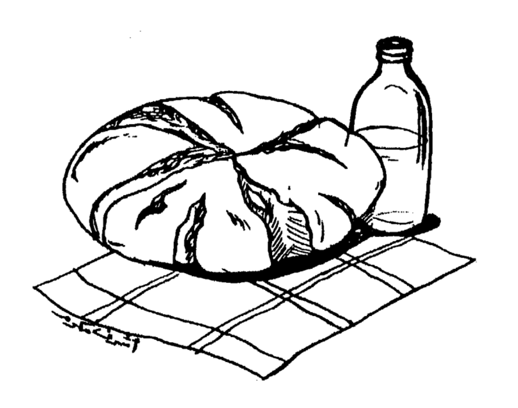
- توضع العجينة على خشبة مرشوشة بالدقيق وتعجن برقة ثم تقسم الى قسمين ويشكل كل جزء على شكل دائرة سمك ٥سم توضع على صينية مرشوشة بالدقيق .

- تعمل فتحه عميقه على شكل صليب بسكين حاد وترش بالدقيق .

- يسخن فرن متوسط الحرارة وتوضع فيه الأرغفة حوالى نصف ساعة أو

أكثر حتى تنضج تماما ثم تترك لتبرد .

يقدم مع المربى أو العسل بجانب الشاى .



العيش على الطريقة الايرلندية

المقادير :

نصف كيلو فواكه جافه (زبيب- قراصية - تين - مشمشية - بلح) .

٢٠٠ جرام سكر .

١ وربع كوب شاى بارد .

١ بيضة مضروبة بالشوكة .

٢٧٥ جرام دقيق .

١ باكو بكنج بودر .

الطريقة :

- تقطع الفواكه الجافة قطعا صغيرة رفيعة وتوضع فى اناء مع السكر والشاى وتترك منقوعة مدة ثلاث ساعات حتى تتشرب كل الشاى .

- يخلط الدقيق مع الخميرة وتضاف اليه البيضة المضروبة .

- عندما يتم نقع الفواكه الجافة تضاف كلها إلى خليط الدقيق (عدم نشلها من السائل) .

- يعجن الخليط جيدا ويصب فى قالب مدهون بالزبدة ويوضع فى الفرن بعد تسخينه (متوسط الحرارة) ، مدة من ١ ونصف - ٢ ساعة حتى يتم النضج .

- يترك العيش مدة خمس دقائق ليهدأ ثم يقلب ويترك ليبرد .

- يقطع ترانشات ويقدم بجانب الزبدة مع الشاى .

الأرغفة الصغيرة باللبن :

المقادير : لعمل عدد ١٤ رغيفاً .

١ وربع كوب لبن .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة (٥٠ جرام) .

١٥ جرام خميرة من المخبز .

١ ملعقة صغيرة سكر بدره

نصف كيلو دقيق .

١ ملعقة صغيرة ملح .

١ بيضه صغيرة مضروبة بالشوكة .

١ بيضة صغيرة مضروبة بالشوكة .

الطريقة :

- تضاف الزبدة للبن ويدفأ على نار هادئه .

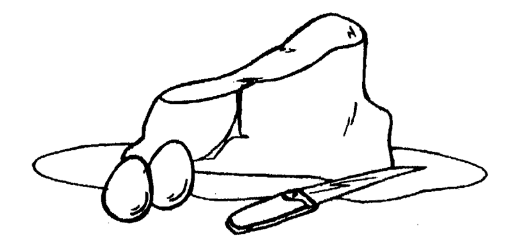
- تذاب الخميرة والسكر فى قليل من اللبن الساخن وتترك لتتخمر ويتكون على سطحها فقعات .

- ينخل الدقيق مع الملح فى إناء ساخن وتعمل حفرة فى الوسط ويصب فيها الخميرة واللبن والبيضة ويعجن الخليط جيدا للحصول على عجينة متناسقة ومطاطه .

- توضع العجينة فى إناء نظيف وتغطى وتترك حوالى نصف ساعة حتى ترتفع ويتضاعف حجمها .

- توضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق وتعجن مدة من ٢ - ٣ دقائق ثم تقطع ١٤ قطعة تشكل على هيئة أرغفة صغيرة مستديرة .

- ترص الأرغفة على طبق فرن مدهون بالزبدة وتغطى وتترك حوالى ربع ساعة فى مكان دافىء .
- يدهن وجه الأرغفة بالبيضة المضروبة وتوضع فى الفرن بعد تسخينه .
- تترك فى الفرن حوالى ثلث ساعة حتى يتم النضج ثم تترك لتبرد وتقدم أو تستخدم فى عمل السندوتشات .



عيش الموز والجوز :

المقادير :لعمل رغيف وزنه كيلو واحد .

۲٥ . جرام دقيق (ربع كيلو) .

١ باكو بكنج بودر .

نصف ملعقة صغيرة قرفه .

ثمن كيلو زبدة -٢ بيضة كبيرة .

٣ أصابع موز كبيرة مقشرة ومهروسة .

٧٥ جرام جوز قطع رفيعة .

ثمن كيلو سكر .

الطريقة :

- ينخل الدقيق مع الخميرة والقرفة .

- يضرب السكر مع الزبدة حتى يبيض لونه ثم يضاف البيض واحدة بعد الأخرى ويضرب ثم يضاف الموز ويضرب الخليط ، وأخيرا يضاف الدقيق .

- يدهن قالب بالزبدة وتصب فيه العجينة .

- يسخن الفرن متوسط الحرارة ويوضع فيه القالب مدة من ١ - ١ وربع ساعة حتى يتم النضج .

- يترك القالب دقيقتين ليهدأ ثم يقلب ويترك ليبرد .

- يقطع الرغيف الى ترانشات تقدم مع الزبدة .

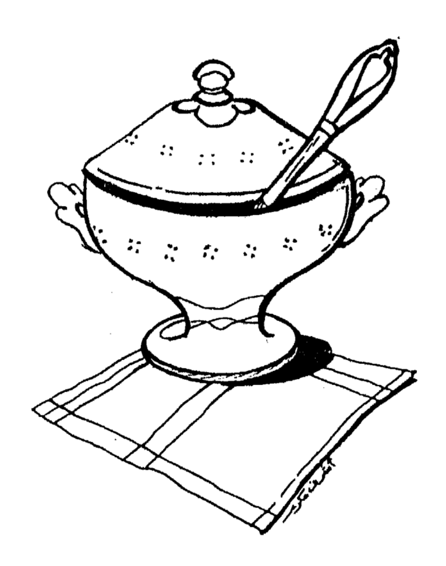
* * *



الباب الثانى

الشوربات

وهى شوربات تستطيع أى ربة بيت إعدادها بسهولة لتقديمها ساخنة أيام الشتاء الباردة وسوف يحبها جميع أفراد العائلة فهى لذيذة وخفيفة ، وجديدة .



شوربة العيش بالطماطم

شوربة جديدة .. لذيذة .. سهلة واقتصادية .

المقادير :

١ وربع لتر ماء (حوالى ٦ أكواب) .

ربع كيلو عيش افرنجى (بايت) .

نصف كيلو طماطم حمراء .

٢ ملعقة كبيرة زبدة .

ملح وفلفل وبقدونس مفرى .

الطريقة :

- يقطع العيش قطعا صغيرة (مكعبات مثلا) .
- تسيح الزبدة على نار هادئة وتحمر فيها قطع العيش حتى يصبح لونها ذهبيا ثم يضاف الماء والطماطم المقطعة الى أربع بعد تقشيرها .
- عندما تغلى تتبل بالملح والفلفل وتترك على نار هادئة حوالى نصف ساعة ثم ترفع من على النار وتصب فى الخلاط أو فى عصارة الطماطم للحصول على شوربة غليظة بعض الشيء .
- يضبط التتبيل ويضاف قليل من الفلفل الأسود وتعاد الشوربة على النار الهادئه مرة أخرى مدة عشر دقائق .
- تصب الشوربة فى إناء التقديم ويرش البقدونس على الوجه وتقدم ساخنة .

ملحوظة :

* يمكن إضافة ملعقة كبيرة كريمة لبانى طازجة أو قشدة طازجة مضروبة بالملعقة .

* لتقشير الطماطم : تغلى كمية من الماء فى إناء وتغمس فيها الطماطم مدة دقيقة ثم تنشل وتشطف بالماء البارد وتقشر بسهولة .



شوربة البصل بالعيش

المقادير :

ربع كيلو بصل + بصله واحدة متوسطة (٣٠٠ جرام) .

٨٠ جرام جبنة جروبير أو رومى مبشورة (حوالى خمس ملاعق كبيرة) .

١ ملعقة كبيرة مليئة زبدة .

١ ملعقة كبيرة مليئة دقيق .

١ لتر ماء (حوالى ٥ أكواب) ساخن .

١٠ ترانشات عيش أفرنجى (من الرغيف الافرنجى الطويل المسمى «باجيت») .

ملح وفلفل .

الطريقة :

- يقشرالبصل ويقطع حلقات ، تسيح الزبدة فى إناء وتشوح فيها حلقات البصل حتى يصفر لونها قليلا ثم يضاف الدقيق مع التقليب على نار هادئة حتى يصبح لون الخليط دهبيا .

- يضاف الماء الساخن شيئا فشيئا ويتبل الخليط بالملح والفلفل ثم يغطى الإناء ويترك يغلى على نار هادئة مدة نصف ساعة حتى يتم نضج البصل .

- تحمص ترانشات العيش فى الفرن حتى يصفر لونها .

- تصب الشوربة فى إناء فرن وترص ترانشات العيش على الوجه وترش الجبنة الجروبير المبشوره ويوضع الاناءفى فرن حامى حوالى عشردقائق وتقدم الشوربه ساخنة .

شوربة عش الغراب بالعيش

المقادير :

٢٠٠ جرام عش الغراب .

١٨٠ جرام عيش أفرنجى (بايت) .

١ ونصف لتر ماء (حوالى ٧ أكواب) .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة - ملعقة كبيرة مليئة دقيق - ملح وفلفل .

الطريقة :

- ينظف عش الغراب ويغسل ثلثين الكمية ويقطع شرائح رفيعة كما يقطع العيش .

- توضع شرائح عش الغراب فى إناء ويضاف الماء وألبابة العيش والملح ويغطى الإناء ويترك على نار هادئة يغلى لمدة ساعة ثم يوضع الخليط فى الخلاط للحصول على سائل يعاد إلى الإناء .

- يغسل بقية عش الغراب ويقطع شرائح رفيعة ويشوح فى نصف كمية الزبدة على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم يضاف إلى الشوربة وتسخن .

- فى هذه الأثناء تسيح بقية الزبدة ويضاف اليها الدقيق ويقلب ثم يضاف إلى الشوربة ويقلب الخليط حتى يغلظ قوام الشوربة ، يضبط التتبيل وتقدم الشوربة ساخنة .

* * *

الباب الثالث

اولا : المشهيات البسيطة .

١- العيش المحمص بصلصة الطماطم

المقادير:

٨ ترانشات عيش افرنجى (بايت) سمك ١ سم .

٢ بيضه . - ربع كوب لبن .

١ ملعقة كبيرة زبدة .

٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة - ملح .

كمية من صلصة الطماطم (انظر الصلصات) .

زيت للتحمير .

الطريقة :

- يوضع الزيت والزبدة فى الطاسة ويسخن خفيفا على نار هادئة وتحمر فيه ترانشات العيش حتى يصبح لونها ذهبيا فاتحا .

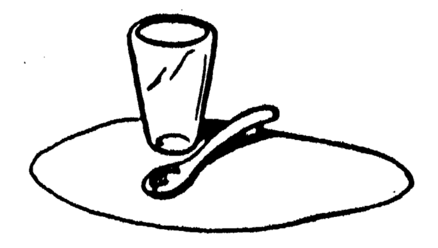
- يضرب البيض مع اللبن والملح .

- يسخن زيت التحمير ، تغمس ترانشات العيش فى خليط البيض واللبن ثم تحمر فى الزيت حوالى ثلاث دقائق .

- ترص ترانشات العيش فى طبق التقديم وتقدم بجانبها صلصة الطماطم فى إناء الصلصة .

❊ ملحوظة :

عند التقديم يمكن اضافة ملعقة كبيرة كريمة لبانى أو قشدة طازجة الى صلصة الطماطم لتحسين الطعم



باتيه العيش

المقادير :

٨ أرغفه صغيرة مستديرة .

٢ ملعقة كبيرة زبدة .

للصلصة :

ثُمن كيلو عش الغراب .

ثُمن كيلو لحم ناضج .

١٦ حبة زيتون أخضر .

ملعقة كبيرة دقيق .

كمية من الشوربة – ملح وفلفل .

الطريقة :

تعد الصلصة :

– تسيح ملعقة كبيرة زبدة فى إناء ثم يضاف الدقيق ويقلب على نار هادئة حتى يصبح لونه ذهبيا ثم يضاف إليه قليل من الشوربة الساخنة ويترك على نار هادئة حتى ينضج .

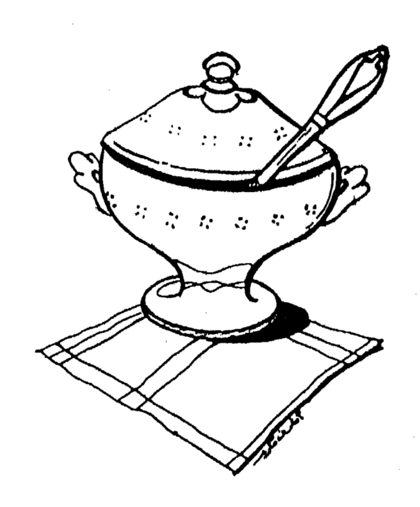
– فى هذه الأثناء يغسل عش الغراب ثم يضاف للخليط السابق ويقطع اللحم صغيرا ويضاف للصلصة ، تنزع نواة الزيتون الأخضر ويضاف للصلصة ويترك الخليط على النار الهادئة من ٥ – ٦ دقائق ويضاف الملح والفلفل مع مراعاة أن تكون الصلصة غليظة القوام .

– تنزع اللبابة من قلب العيش برقة بسكين حاد مع مراعاة ترك قاع الأرغفة سليما .

- تحمر أرغفة العيش والغطاء المنزوع فى قليل من الزبدة الساخنة ثم ترص فى طبق التقديم وتحشى بالصلصة الغليظة الساخنة وتغطى يالغطاء وتقدم.

* ملحوظة :

* يمكن حشو الباتيه باللحم المفروم (العصاج) .



أصابع العيش بالأعشاب

المقادير :

ربع كيلو لبابة عيش افرنجى أبيض .

١ كوب لبن -٢ ملعقة كبيرة دقيق .

٥ بيضات - بصلة متوسطة .

نصف ملعقة كبيرة زبدة .

بقدونس - ملح وفلفل .

وجوزة الطيب حسب الرغبة .

١ لتر (حوالى ٥ كوب) شوربة خضار مصفية فى الخلاط ومعدة من قبل فصين ثوم .

الطريقة :

- تعد شوربة الخضار : تسلق كمية من الجزر والكرات والكرفس فى الماء والملح مدة ساعة ثم تصفى فى الخلاط للحصول على لتر شوربة .

- تفرفت لبابة العيش فى اناء ويصب عليها كوب اللبن المغلى وتترك نصف ساعة حتى تلين .

- فى هذه الأثناء تقشر البصلة وتبشر رفيعا وتوضع فى اناء صغير مع الزبدة وتقلب على نار هادئة بضعة دقائق مع مراعاة أن يحتفظ البصل بلونه الأبيض يقطع البقدونس رفيعا وكذلك الثوم .

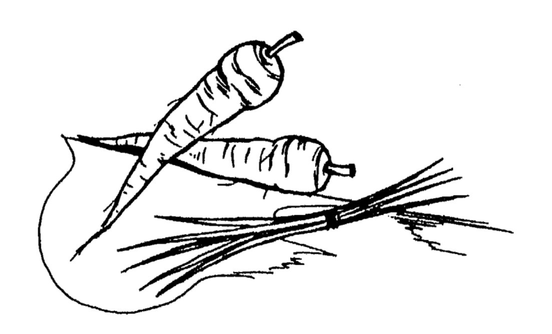
- يضاف البيض الى لبابة العيش مع التقليب جيدا ثم يضاف الدقيق

والبصل والأعشاب ، واذا كانت العجينة لينه أكثر من اللازم يضاف اليها قليل من الدقيق لتتماسك وتتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب .

- تشكل العجينه أصابع ثم تلف فى الدقيق .

- تسخن شوربة الخضار وعندما تبدأ فى الغليان على نار هادئة تلقى الأصابع فيها (٤ أو ٥ أصابع فى كل مرة) ، ثم تنشل بالمقصوصة عندما تطفو على سطح الشوربة ، تصفى الأصابع وترص فى طبق الفرن ويرش على الوجه إما قليل من الزبدة السائحة أو كمية من صلصة البيشاميل أو صلصة الطماطم أو يرش عليها قليل من الجبنة المبشورة .

- يوضع الطبق فى فرن حامى حتى يحمر الوجه .



ثانيا :مشهيات بالجبنة
«باركيت» بالجبنة والسجق

المقادير :

رغيف عيش افرنجى طويل (باجيت) .

ربع كيلو جبنه جوده - ٨ أصابع سجق .

١ ملعقة كبيرة زبدة .

١ ملعقة كبيرة مستردة حاميه .

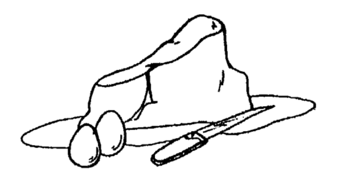
الطريقة :

- يقطع رغيف العيش إلى أربع قطع ثم تقطع كل قطعة إلى نصفين بالطول وتدهن بالزبدة .

- تقطع الجبنة إلى ٨ شرائح بطول السجق تقريبا .

- يفتح كل أصبع سجق بالسكين بالطول مع مراعاة أن يظل كل اصبع قطعة واحدة ، ثم يدهن بالمستردة ويوضع فوقه شريحة جبنه .

- يوضع أصبع سجق بالجبنه فوق كل ترانش عيش ثم ترص الترنشات فى طبق الفرن وتوضع فى الفرن مدة ٥ دقائق حتى يسيح الجبن وتقدم على الفور .



ترانشات العيش البانيه

* نوع لذيذ من المشهيات التى تقدم قبل بداية الوجبة فور تحميرها .

المقادير :

٤ ترانشات كبيرة عيش افرنجى (بايت) .

١ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

الحشو :

٢ ملعقة كبيرة دقيق .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

١ وربع كوب لبن .

٦ ملاعق كبيرة جبنة مبشورة (جروبير أو رومى).

٣ صفار بيض .

كمية من البقسماط الناعم .

فلفل أسود وجوزة الطيب حسب الرغبة .

زيت للتحمير .

الطريقة :

- تقطع ترانشات العيش الى مثلثات للحصول على ٨ مثلثات .

- توضع ١ ونصف ملعقة زبدة فى الطا مة وعندما تسيح ترص فيها المثلثات ثم ترفع الحرارة تدريجيا حتى يصبح لون المثلثات ذهبيا ، تنشل وتترك لتبرد .

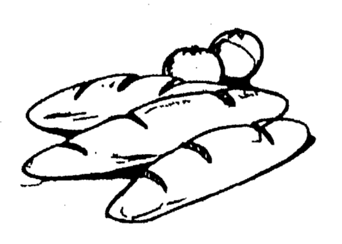
* يعد الحشو :

- تسيح ١ ونصف ملعقة زبدة على نار هادئة ثم يضاف الدقيق ويقلب حتى يصفر لونه ثم يصب عليه اللبن الساخن ويقلب للحصول على صلصة غليظه جدا تترك لتبرد .

- يضاف صفار البيض والجبن المبشور للصلصة مع مراعاة أن يكون الخليط متماسكا ، يتبل الحشو بجوزة الطيب أو الفلفل الأسود ويضاف الملح الخفيف اذا احتاج الأمر .

- يدهن كل مثلث عيش من الوجهين بصلصة الجبن ثم يلف بالبقسماط المطحون من الوجهين .

- يسخن زيت التحمير وتحمر فيه المثلثات حتى يصفر لونها ثم تنشل على ورق يتشرب لتصفى الزيت وتقدم على الفور .



بريوش بالجبنة البيضاء

المقادير :

٤ بريوش (بايت) .

٤ ملاعق كبيرة جبنة بيضة .

ملعقة كبيرة كريمة لبانى أو قشدة طازجة .

١ بصلة صغيرة – ثوم مدقوق ناعم حسب الرغبة .

٤ حبات فجل أحمر صغيرة .

ملح وملعقة صغيرة كمون .

الطريقة :

* يعد الحشو :

– تضرب الكريمة مع الجبنة البيضاء ويضاف اليها البصلة المبشورة رفيعا والثوم الناعم والكمون والملح ، يضبط التتبيل ويترك الحشو جانبا فى مكان بارد .

– تقطع رأس كل بريوش وتنزع اللبابة بملعقه صغيرة ثم تحشى البريوشة بخليط الجبنة وتزين بحلقات الفجل الأحمر .

– يوضع الغطاء فوق كل بريوشه وتقدم على الفور قبل أن يطرى العيش الملتصق بالجبنة .

* * *

ترانشات العيش بالجبنة الجودة

المقادير :

٤ ترانشات كبيرة عيش افرنجى بايت .

٤ بيضات .

ثمن كيلو جبنة جوده شرائح رقيقه .

١ ملعقة كبيرة زبدة .

كمية صغيرة ثوم مدقوق .

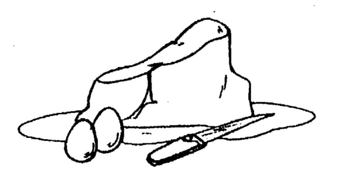
كميه من الكيتشاب .

الطريقة :

- تحمص ترانشات العيش من جهة واحدة ثم تدهن الجهة الأخرى بالزبدة ويوضع فوقها الجبنة ثم ترص الترانشات فى طبق الفرن وتوضع فى الفرن بعد تسخينه لمدة خمس دقائق .

- فى هذه الأثناء يقلى البيض وتوضع بيضة فوق كل ترانش عيش .

- عند التقديم يرش قليل من الثوم على الوجه وكذلك كمية من الكيتشاب حسب الرغبة .



ترانشات العيش بالجبنه المبشورة

المقادير :

٨ ترانشات عيش (بايت) ، (سمك ١سم والطول ٧×. ١سم .)

ثُمن ك.جبنه مبشورة (جروبير أو رومى) .

٣ ملعقة كبيرة دقيق .

٢ بيضة .

ثلاثة إرباع كوب لبن .

ملح وفلفل وزيت للتحمير .

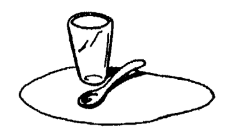
الطريقة :

- يوضع الدقيق فى إناء ويذوب فى اللبن البارد ثم يوضع الخليط على نار هادئة مع التقليب السريع حتى يغلظ القوام .

- يرفع الإناء من على النار ويضاف البيض والجبنة المبشورة ويضبط التتبيل بالملح والفلفل .

- توضع طبقة من الخلطة الغليظه على وجه واحد لكل ترانش عيش .

- يسخن الزيت وتحمر فيه ترانشات العيش حتى يصفر لونها ثم تنشل وترص على ورق يتشرب لتصفى الزيت وتقدم .



توست بالجبنه الجودة والطماطم

المقادير :

٤ ترانشات عيش سمك ١ سم .

ثُمن كيلو جبنه جوده .

٤ شرائح رفيعه لحم ناضج .

٢ حبه طماطم متوسطة .

٤ قطع مخلل - ملح وفلفل .

الطريقة :

- تقطع الجبنة إلى ٤ شرائح رفيعة .

- تحمص ترانشات العيش من جهة واحدة وتوضع على الجهة الأخرى شريحة لحم وتغطى بشريحة جبنة ثم ترص شريحتين طماطم على كل ترانش عيش .

- توضع الترانشات فى فرن حامى جدا حتى يسيح الجبن ثم تخرج من الفرن وتزين بقطع المخلل وتقدم ساخنة .



ترانشات العيش بالجبنة والشطة

المقادير :

٨ ترانشات عيش طازج سمك ١ سم

ثُمن كيلو جبنة بيضة .

٢ ملعقة كبيرة زبدة .

١ بصلة متوسطة .

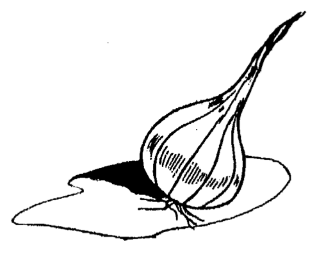
كمية كافيه من الشطه الخفيفه .

الطريقة :

- تهرس الجبنة البيضة جيدا مع الزبدة اللينه .
- تقشر البصلة وتفرى رفيعا وتضاف للجبنه وتخلط جيدا ثم تضاف كمية من الشطة حسب الرغبة .
- تغطى ترانشات العيش بطبقة من خليط الجبنة سمك نصف سم .

* ملحوظة :

يجب أن تكون ترانشات العيش طازجة وتعد قبل التقديم مباشرة حتى لا تطرى .



سلطة العيش أو پانزانيللا

* وهو طبق ايطالى يقدم فى الصيف .

المقادير :

٤ ترانشات عيش .

٤ حبات طماطم جامدة متوسطة .

٢ فرع كرفس .

بصلة متوسطة .

٥ ورقات نعناع .

٤ ملاعق كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة .

ملح وفلفل - ٢ ملعقة كبيرة خل .

الطريقة :

- تحمص ترانشات العيش فى الفرن ثم تغمس بسرعة فى الماء البارد وتنشل فى الحال مع مراعاة أن تبلل فقط ثم تقطع مكعبات صغيرة وتوضع فى طبق السلطة .

- تقشر الطماطم وتقطع مكعبات صغيرة .

- يقطع الكرفس رفيعا جدا وتقطع البصلة والنعناع قطعا صغيرة ثم يوضع الجميع فى طبق السلطة .

- يرش الملح والفلفل ويصب الخل والزيت ويخلط بعناية .

- يوضع الطبق مدة ساعتين فى الثلاجة ثم يقدم .

* * *



بيتزا العيش

* وهى سريعة الإعداد وخفيفة ولذيذة .

المقادير :

٤ ترانشات عيش (بايت) كبيرة .

١٢ شريحة أنشوجه .

١٠٠ جرام زيتون أسود -٢ حبة طماطم .

ثمن كيلو جبنه موزاريللا أو رومى .

زيت زيتون أو زيت ذرة - زعتر .

الطريقة :

- تحمص ترانشات العيش من ناحية واحدة ثم ترص فى طبق الفرن بعد دهنه بزيت الذرة على أن يكون الوجه المحمص ملاصقا للقعر .

- يوضع على كل ترانش عيش ٢ شريحة جبنة صغيرة وحلقات طماطم رفيعة ويزين الوجه بشرائح الأنشوجه .

- تنزع نواة الزيتون ويقطع نصفين ويرص فوق ترانشات العيش .

- يرش قليل من الزعتر على الوجه وكذلك قليل من زيت الزيتون أو زيت الذرة .

- يوضع الطبق فى فرن حامى مدة عشر دقائق على الأقل حتى يحمر الوجه مع مراعاة عدم تركه يحترق .

تقدم البيتزا ساخنة على الفور .

* * *

مشهيـات بالبيض :
التوست بالبيض و صلصة الطماطم

المقادير :

٤ ترانشات كبيرة عيش افرنجى (بايت) سمك ١سم ومقاس . ١×٨سم .
١ ملعقة كبيرة زبدة .
١ ملعقة كبيرة زيت ذرة .
٤ بيضات - ملح وفلفل .
كمية من صلصة الطماطم .

الطريقة:

* تعد صلصة الطماطم :

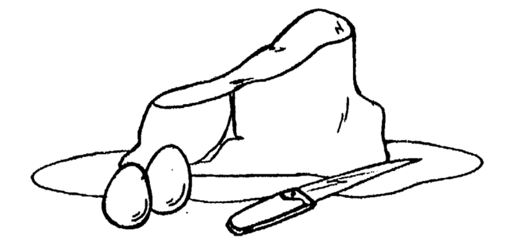
- تسيح ملعقه زبدة فى إناء ويضاف إليها ملعقة دقيق ويقلب حتى يصفر اللون ثم يضاف عصير الطماطم وقليل من شوربة اللحم وتترك الصلصة على نار هادئة حتى تنضج ويغلظ القوام .

- فى هذه الأثناء تضاف ملعقة الزيت الى ملعقة الزبدة وعندما تسيح الزبدة توضع فيها ترانشات العيش وهى دافئه ثم ترفع النار شيئا فشيئا حتى تسخن الزبدة وتحمر ترانشات العيش (اللون الذهبى) .

- ترص ترانشات العيش فى طبق الفرن بعد دهنه بالزبدة ويترك الطبق فى حرارة هادئة جدا عند مدخل الفرن .

- تغلى كمية من الماء والملح فى اناء (ملعقة كبيرة ملح فى لتر ماء) ويكسر فيها البيض وعندما ينضج ينشل بالمقصوصة برقه وتوضع بيضه فوق

كل ترانش عيش وتتبل بالملح والفلفل وترش صلصه الطماطم فوقها وتوضع الترانشات فى فرن حامى لمدة خمس دقائق ثم تقدم ساخنه .



قالب العيش بالبيض

المقادير :

١٥ . جرام لبابة عيش بايت .

بيضه - قليل من اللبن أو الشوربة .

٢٠٠ . جرام بقايا لحم ناضج (أو لحم فراخ أو أرانب) .

١ ملعقة كبيرة بقسماط مطحون .

ربع ملعقة كبيرة زبدة .

٥ بيضات .

ملح وفلفل .

الطريقة :

- تفرفت لبابه العيش (البايت) وتخلط بالبيضه وترش بقليل من اللبن أو الشوربة للحصول على عجينة ناعمة .

- ينزع جلد وعروق اللحم ثم يفرم ناعما ويضاف إلى عجينة اللبابة ويتبل الخليط .

- يدهن قالب بالزبدة ويوضع فيه الخليط ثم يرش البقسماط المطحون على الوجه ويوضع القالب فى الفرن الحامى حوالى ربع ساعة .

- يخرج الطبق من الفرن وتعمل ٤ حفر فى الخليط وهو ساخن وتكسر بيضه فى كل حفرة وترش بالفلفل الأسود ثم يعاد القالب إلى الفرن حتى يجمد البيض ويقدم ساخنا .

* * *

العيش الصغير بالبيض المضروب

ويصلح للتقديم فى الرحلات

المقادير :

٤ رغيف عيش صغير مستدير (بايت) .

٤ بيضات .

٢ ملعقة كبيرة كريمة لبانى طازجة أو قشدة طازجة .

١ ملعقة كبيرة زبدة - ملح وفلفل .

ربع ملعقة زبدة .

الطريقة :

- يقطع الجزء العلوى من كل رغيف بالعرض (على شكل غطاء) . وتنزع اللبابة برقة وحذر .

- تلين ملعقة الزبدة قليلا ثم تفرد بالمعلقة داخل كل رغيف ثم توضع الأرغفة فى مدخل الفرن الدافىء .

- فى هذه الأثناء يعد البيض المضروب : يكسر البيض فى طبق وتضاف اليه الكريمة والملح والفلفل ويضرب بالشوكة حتى يختلط .

- تسيح ربع ملعقة الزبدة فى الطاسة ويصب فيها خليط البيض المضروب ويترك على نار هادئة مع التقليب حتى ينضج .

- يوزع البيض داخل العيش ثم يغطى كل رغيف بغطائه ويقدم .

* ملحوظة :

- يمكن رش الجبنة المبشورة على البيض ثم تقديمه .

- ويمكن أيضا رش الجبنة المبشورة على البيض ثم وضع الأرغفه داخل إناء وتغطيته ووضعه على نار هادئة حوالى عشر دقائق ثم تقديمه .





أومليت جدتى

* وهى مشهيات معروفة من زمن قديم ولذيذة وسهلة الإعداد .

المقادير :

١ ترانش عيش (بايت) كبيرة .

٤ بيضات - ملح وفلفل .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

١ ملعقة كبيرة شوربه لحم .

الطريقة :

- ينزع الجزء الجاف من حول ترانش العيش ثم تقطع إلى مكعبات صغيرة .

- تسيح ملعقة زبدة كبيرة فى إناء وتحمر فيه مكعبات العيش من كل جهة حتى يصفر لونها ثم يضاف إليها ملعقة الشوربة وتخلط بسرعة لتتشرب المكعبات ملعقة الشوربة .

- يضرب البيض فى طبق غويط مع ملعقة كبيرة ماء بارد أو لبن بارد ويضاف الملح والفلفل .

- تسيح بقية الزبدة فى الطاسة ثم يصب فيها البيض المضروب ، عندما يبدأ البيض فى النضج توضع فوقه مكعبات العيش ويترك على النار الهادئة حتى يتم النضج .

- تثنى الاومليت على العيش وتقدم .



الصلصات

١-صلصة المايونيز الأساسية :

* وتقدم مع اللحوم والأسماك والطيور وبعض السلطات .

المقادير :

١ صفار بيضه .

١ ملعقة صغيرة مستردة .

ثلاث إرباع كوب زيت ذرة .

١ ملعقة كبيرة خل .

ذرة ملح وفلفل .

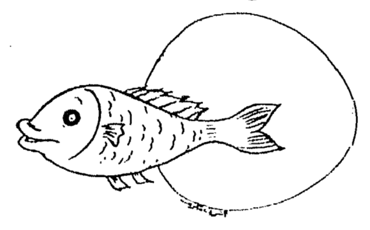
الطريقة :

- يوضع صفار البيضة فى إناء مع المستردة والملح والفلفل ويترك دقيقة واحدة ليهدأ .

- يضاف الزيت ببطء وقليلا قليلا مع الضرب بقوة فى اتجاه واحد ودون توقف حتى يغلظ القوام .

- عندما تنتهى كمية الزيت يضاف الخل ويعدل التتبيل إذا لزم الأمر .

- يمكن حفظ المايونيز فى الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة .



٢ – صلصة المايونيز بالليمون :

* نفس المقادير السابقة مع استبدال ملعقة الخل بملعقة عصير ليمون .

* * *

٣ – صلصة المايونيز بالأعشاب :

* يضاف لصلصة المايونز الأساسية ملعقة كبيرة أو ملعقتين أعشاب مفريه : بقدونس – كرفس – .. الخ . حسب الرغبة .

* * *

٤ – صلصة المايونيز الحمراء :

* يضاف لصلصة المايونيز الأساسية ملعقة كبيرة من الكتشاب .

* * *

٥ – صلصة المايونيز بالثوم :

* يضاف قليل من الثوم المدقوق ناعما إلى صلصة المايونيز الأساسية .

* * *

٦ – صلصة المايونيز بالأنشوجه :

المقادير :

٦ ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز الأساسية .

٤ فصوص ثوم كبيرة مدقوقة ناعما .

نصف ملعقة صغيرة مستردة .

٦ شرائح أنشوجه مهروسة .

١ ملعقة كبيرة بقدونس مفرى .

الطريقة :

* تخلط جميع المواد .

* تناسب الجمبرى .

* * *

٧ - صلصة المايونيز بالطماطم :

المقادير :

٢ حبة طماطم متوسطة .

١ قرن فلفل رومى .

٤ ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز الأساسية .

٤ فصوص ثوم مدقوق ناعما .

٨ حبات زيتون أخضر .

ملح وفلفل .

الطريقة :

- تقشر الطماطم وتنزع البذور ثم تبشر ، يقطع الفلفل رفيعا جدا .
- يوضع المايونيز فى إناء ويضاف إليه الطماطم والفلفل والثوم .
- تنزع نواة الزيتون ويقطع رفيعا ويضاف المايونيز ويتبل بالملح والفلفل.
- يناسب سلطة الكرنبيط .

* * *

٨ - صلصة المايونيز بالبيض المسلوق :

المقادير :

٦ ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز الأساسية .

٢ بيضة مسلوقة جامدة مقطعة مكعبات .

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون أخضر .

٢ ملعقة صغيرة بشر ليمون أخضر .

٢ ملعقة كبيرة زعتر ناعم .

١ ملعقة كبيرة ثوم مدقوق .

الطريقة :

- تخلط جميع المواد .

- تناسب سلطة المكرونة والأرز .

* * *

٩ - صلصة الزبادى بالأعشاب :

المقادير :

١ كوب زبادى .

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون .

١ ملعقة صغيرة أعشاب مفرية .

ذرة ملح - فلفل .

الطريقة :

- تخلط جميع المواد وتضرب جيدا .

- تقدم مع سلطة الخيار أو سلطة الكرنب .

* * *

١٠ - صلصة الزبادى بالثوم :

المقادير :

١ كوب زبادى .

٤ فصوص ثوم مدقوق ناعم .

٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفرى .

ذرة شطة – ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة :

- تخلط جميع المواد .
- تناسب السلطات .

* * *

١١ – صلصة الزبادى المحبشه بالتوابل :

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة خل .

٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون أو زيت ذره .

نصف كوب زبادى .

نصف ملعقة صغيرة مستردة .

١ فص قرنفل مسحوق .

نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناعمة .

ذرة ملح – فلفل .

الطريقة :

- تخلط جميع المواد وتضرب بالمضرب اليدوى .
- تضاف الصلصة قبل التقديم بساعة واحدة .
- تناسب السلطات خاصة سلطة الكرنب .

* * *

١٢ – صلصة المستردة الأساسية :

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة مستردة حاميه .

ثلاث إرباع كوب زيت ذرة .

قليل من الخل - ذرة ملح - فلفل .

الطريقة :

- توضع المستردة فى إناء ويضاف الزيت شيئا فشيئا مع الضرب المستمر .

- يضاف الخل والملح والفلفل .

- تقدم مع الأسماك أو اللحوم الباردة .

* * *

١٣ - صلصة المستردة بالثوم :

المقادير :

٢ ملعقة صغيرة مستردة .

٤ ملاعق كبيرة خل .

. ١ ملاعق كبيرة زيت زيتون أو زيت ذره .

٨ فصوص ثوم مدقوق ناعم .

الطريقة :

تخلط جميع المواد جيدا .

- تناسب سلطة الأرز والسلطات الأخرى .

* * *

١٤ - صلصة المستردة بالليمون :

المقادير :

٢ ملعقة صغيرة مستردة .

٤ ملاعق كبيرة عصير ليمون .

١ ملاعق كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة .

٨ فصوص ثوم مدقوق ناعم .

٣ ملاعق كبيرة بقدونس مفرى .

الطريقة :

- تخلط جميع المواد .

- تناسب معظم السلطات .

* * *

١٥ - صلصة المستردة بالكريمة :

المقادير :

١ ملعقة صغيرة مستردة .

بشر نصف ليمونه .

عصير ليمونه واحدة .

٧ ملاعق كبيرة كريمة لبانى طازجة .

الطريقة :

- تخلط جميع المواد جيدا .

- تناسب سلطة الفاصوليا الخضراء .

* * *

١٦ - صلصة الجبنه الروكفور :

المقادير :

نصف كوب زيت زيتون أو زيت ذرة .

٤ ملاعق كبيرة عصير ليمون .

٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفرى ناعما .

٥ . جراما جبنه روكفور .

ذرة ملح - فلفل .

الطريقة :

- تهرس الجبنة الروكفور جيدا بالشوكة .

- يضاف الزيت وعصير الليمون الى الجبنه ويقلب جيدا ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل ويضرب بقوه للحصول على نوع من الكريمة السائلة .

- يضاف البقدونس ويقلب .

- تناسب السلطات خاصة سلطة الكرنب .

***

١٧ - صلصة الطماطم : * الطريقة الأولى .

المقادير :

نصف كيلو طماطم مقشرة ومبشورة .

٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة .

١ بصلة متوسطة مبشورة .

٣ فصوص ثوم مدقوق .

نصف كوب شوربة .

٢ ملعقة صغيرة صلصة طماطم مركزة (معلبة).

ورقة لورا - ملح وفلفل .

الطريقة :

- يدفأ الزيت ويشوح فيه البصل مدة خمس دقائق مع عدم تركه يحمر .

- تضاف بقية المواد ويغطى الإناء وتترك الصلصة تغلى على نار هادئة حوالى ثلث ساعة حتى تنضج مع التقليب من وقت لآخر .

- تترك الصلصة لتبرد وتنزع ورقة اللورا وتصفى الصلصة فى الخلاط .

* * *

* الطريقة الثانية :

المقادير :

نصف كيلو طماطم حمراء مقشرة .

١ ملعقة كبيرة زبدة .

١ ملعقة كبيرة زيت ذرة .

٢ بصلة متوسطة مبشوره .

١ جزرة صغيرة - ٢ فرع كرفس .

٢ فرع بقدونس - ملح وفلفل وذرة سكر .

ثوم مدقوق حسب الرغبة .

١ كوب بهريز أو مكعب شوربة مذاب فى كوب ماء .

١ ملعقة كبيرة دقيق .

الطريقة :

- يقطع الجزر والكرفس والبقدونس رفيعا .
- تقشر الطماطم وتعصر .
- يسخن الزيت والزبدة على نار هادئة ويشوح فيه البصل المبشور حتى يصفر لونه قليلا ثم تضاف ملعقة الدقيق ويقلب جيدا .
- تضاف الخضروات والثوم والطماطم والبهريز ويقلب الخليط من وقت لآخر ويتبل ثم يترك على نار هادئة حتى يتم النضج .
- يوضع الخليط فى الخلاط .

* * *

* الطريقة الثالثة :

المقادير :

١ كوب صلصة طماطم (علبة صغيرة) .

٤ فصوص ثوم مدقوق ناعم .

١ ملعقة كبيرة خل .

ذرة ملح - فلفل .

الطريقة :

- يصب عصير الطماطم فى إناء ويضاف إليه الثوم والملح والفلفل والخل ثم يضرب الخليط جيدا بالمضرب اليدوى .

- تقدم الصلصة طازجة مع السلطات خاصة سلطة الأرز والفاصوليا .

* * *

* الطريقة الرابعة :

المقادير :

١ كيلو طماطم .

١ فرع كرفس .

١ جزرة مبشورة .

٢ بصلة متوسطة مبشورة .

٢٥ جرام (ملعقة كبيرة ونصف) ، جبنة مبشورة (جروبير) .

٢ ملعقة كبيرة جبنه رومى مبشورة .

ملح وفلفل .

* ملحوظة :

ممكن استخدام نوع واحد من الجبنه الرومى مثلا وتكون الكمية ٣ ونصف

ملعقة كبيرة .

الطريقة :

- تقطع الطماطم المقشرة ويقطع الكرفس رفيعا .

- توضع الطماطم والكرفس والجزر والبصل فى إناء على نار هادئة ، عندما يغلى الخليط يغطى الإناء ويترك ليغلى على النار الهادئة حوالى نصف ساعة حتى يتم النضج .

- يصفى الخليط فى الخلاط ويعاد على النار الهادئة ويترك يغلى حوالى ثلث ساعة حتى يغلظ القوام .

- ترفع الصلصة من على النار وتضاف الجبنة المبشورة وتتبل الصلصة بالملح والفلفل .

* ملحوظة : تصلح للتقديم مع المكرونة .

* * *

١٨ - صلصة البيشاميل :

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة زبدة .

٢ ملعقة كبيرة دقيق .

من ١ ونصف - ٢ كوب لبن بارد .

ملح وفلفل .

الطريقة :

- يسيح السمن فى إناء صغير على نار هادئة ثم يضاف إليه الدقيق شيئا فشيئا ويقلب الخليط بدون توقف حتى يصفر لونه قليلا فيرفع من على النار .

- يضاف اللبن البارد (بعد غليه) ، على دفعات صغيرة مع التقليب المستمر حتى يمتزج بالدقيق .

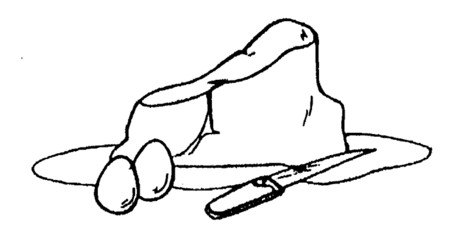
- يعاد الإناء على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام الصلصة وتتبل بالملح والفلفل .

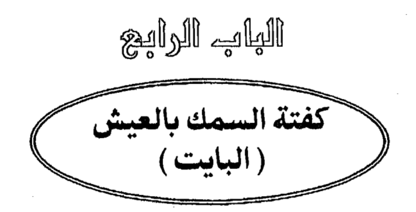
- يضاف قليل من اللبن إذا كان قوام الصلصة غليظا أكثر من اللازم وذلك بعد رفع الإناء من على النار ثم تعاد الصلصة على النار الهادئة وتقلب لضبط القوام .

* ملحوظة :

* يمكن إضافة كمية من الكريمة اللبانى أو القشدة الطازجة بعد ضربها خفيفا لإعطاء طعم لذيذ .

* يمكن أيضا إضافة كمية من الجبن الرومى المبشور أو الجروبير بعد رفع الصلصة من على النار (من ٢ - ٣ ملاعق كبيرة) ، وتعطى طعما ونكهة مميزة لذيذة خاصة للمكرونة .





* إذا تبقى لديك كمية من السمك الناضج فاستخدميه لعمل كفته لذيذة .

المقادير :

- ٢٠٠ جرام لحم سمك ناضج (تقريبا ربع كيلو) .
- ١٥٠ جرام لبابة عيش (بايت) .
- ٢ بيضة .
- لبن - دقيق - بقدونس .
- ليمون - ملح وفلفل - زيت للقلى .

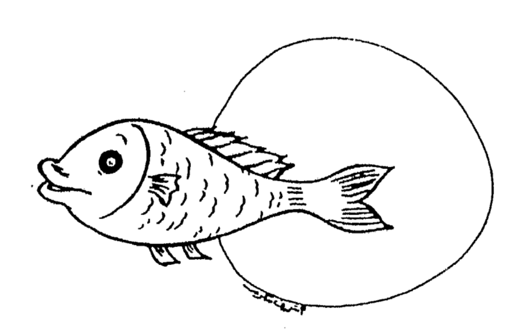
الطريقة :

- تنقع لبابة العيش فى قليل من اللبن الدافىء وعندما تلين اللبابة يضغط عليها بأصابع اليد لاستبعاد اللبن ثم توضع فى إناء .
- ينزع شوك وجلد السمك ثم يضاف اللحم إلى اللبابة ويهرس جيدا بالشوكة ليتم الخلط للحصول على عجينة متماسكة .
- تضاف بيضة واحدة إلى عجينة السمك وتخلط جيدا للحصول على عجينة متجانسة ثم تتبل بالملح والفلفل وتشكل كرات صغيرة .
- يضرب صفار البيضة المتبقية بالشوكة فى إناء صغير ويوضع الدقيق فى طبق آخر .

- تغمس كرات الكفته فى صفار البيض ثم تلف فى الدقيق برقة وترص فوق خشبة مرشوشه بالدقيق .

- يسخن الزيت فى الطاسة وتحمر فيه كرات الكفته حتى يصفر لونها ثم تنشل من الزيت وتوضع على ورق يتشرب لتصفى الزيت .

- ترص الكفته فى طبق التقديم وتزين بالبقدونس وحلقات الليمون وتقدم .



قالب عيش السمك فى الفرن

المقادير :

نصف كيلو سمك فيليه بدون شوك .

١٨٠ جرام لبابةعيش افرنجى (بايت) .

٢ بيضه .

بشر ليمونة – ملعقة كبيرة بقدونس مفرى .

بقسماط مطحون – ملح وفلفل .

١ كوب صلصة طماطم (انظر الصلصات) .

ملعقة كبيرة عصير ليمون .

نصف كيلو بسلة خضراء .

الطريقة :

– يقطع السمك شرائح رفيعة ويضاف الى لبابة العيش والبقدونس المفرى وبشر الليمون وعصير الليمون ويقلب .

– يضرب البيض بالشوكة ويضاف للخليط السابق ويتبل بالملح والفلفل ويترك نصف ساعة يتشرب ثم يقلب ويضبط التتبيل .

– يدهن قالب الفرن بزيت الذرة أو بالزبدة ويرش عليه البقسماط المطحون ويصب فيه الخليط ويغطى بورقة ألمنيوم مدهونة بالزيت أو بالزبدة .

– يوضع القالب فى فرن متوسط الحرارة حوالى ثلاث إرباع ساعة أو أكثر حتى يتم النضج .

- يقلب السمك فى طبق التقديم وترش صلصة الطماطم ويحاط بالبسلة الخضراء المسلوقة فى الماء والملح .



السمك المحشى بخلطة العيش

المقادير :

٢ سمكة كبيرة عريضة (سمك موسى مثلا ٨ شرائح) .

١٠٠ جرام لبابة عيش (بايت) .

١٠٠ جرام عش الغراب .

١ بيضة - بقدونس - قليل من اللبن .

٣ ملاعق كبيرة بقسماط مطحون .

ملح وفلفل - زيت للتحمير .

ليمونه وبضعة فروع بقدونس .

الطريقة :

- يطلب من بائع السمك نزع فيليه السمك برقة ثم يغسل ويجفف بوضعه على ورق يتشرب (عدد فيليه السمك ٨ قطع) .

- تنقع لبابة العيش البايت فى طبق مع قليل من اللبن الدافىء .

- ينظف عش الغراب ويغسل ويفرم رفيعا جدا ..

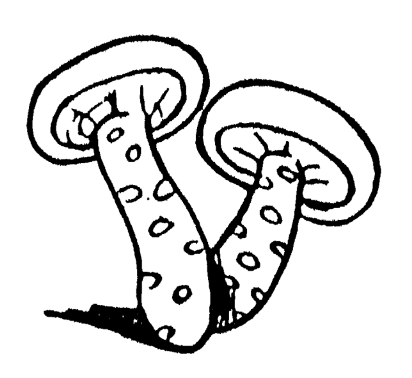
- تعصر لبابة العيش المنقوع وتخلط مع البقدونس المفرى وعش الغراب وتتبل بالملح والفلفل .

- يرص فيليه السمك على خشبة مسطحة ويوضع فوق كل فيليه كمية من الحشو ثم يلف الفيليه على الحشو جيدا ويربط من الوسط بخيط سميك حتى لا يخرج الحشو

- تضرب البيضة فى طبق ويغمس الفيليه المحشى فى البيض ثم يلف فى البقسماط المطحون .

- يسخن الزيت ويحمر فيه فيليه السمك حتى ينضج ويصفر لونه مع مراعاة عدم تسخين الزيت على نار عاليه حتى لا يحترق السمك .

- ينشل السمك من الزيت ويوضع على ورق يتشرب ليصفى الزيت ويقدم ساخنا مع حلقات الليمون وفروع البقدونس .



العيش الصغير المحشى بالسمك

* ويلزم عيش طازج تماما .

المقادير :

٤ رغيف عيش افرنجى صغير مستطيل وطازج .

١٥٠ جرام بقايا سمك ناضج .

٥ ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل (انظر الصلصات) .

١ ملعقة كبيرة زبدة - ملح وفلفل .

الطريقة :

- ينزع شوك وجلد السمك ثم يقطع شرائح رفيعة ويوضع فى صلصة البيشاميل ويقلب ثم يسخن الخليط على نار هادئة ويتبل إذا لزم الأمر .

- يقطع أحد أطراف كل رغيف عيش ويقور داخله برقه لنزع اللبابة ثم يدهن داخل الرغيف بالزبدة ويحشى بخليط السمك .

- ترص أرغفة العيش المحشى فى طبق الفرن المدهون بالزبدة ويسخن حوالى عشر دقائق فى فرن متوسط الحرارة ثم يقدم ساخنا .

* ملحوظة :

احتفظى بلبابة العيش لاستخدامها فى عمل أى نوع حلوى بودنج من الحلوى المذكورة فى باب الحلويات .



ترانشات العيش بسمك السلامون

المقادير :

نصف علبة سلامون .

٨ ترانشات عيش (بايت) .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

٣ ملاعق كبيرة جبنة مبشورة (جروبير) .

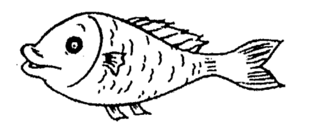
ملح وفلفل .

الطريقة :

- ينشل السمك من الزيت وينزع الجلد والشوك ويهرس اللحم بالشوكة ثم تضاف الجبنة المبشورة وقطعة زبدة صغيرة وفلفل وملح اذا لزم الأمر .

- تسيح بقية الزبدة فى الطاسة وعندما تصبح دافئة تحمر فيها ترانشات العيش على نار هادئة من الناحيتين مع رفع الحرارة شيئا فشيئا .

- توزع عجينة السلامون على ترانشات العيش ثم ترص فى طبق فرن مدهون بالزبدة الخفيفة ويوضع الطبق فى فرن حامى مدة خمس دقائق حتى يصفر الوجه ، تقدم ساخنة .



بلح البحر بصلصة العيش

المقادير :

١ ونصف كيلو بلح بحر طازج .

٤ ملاعق كبيرة زيت ذرة .

١ كوب ماء .

٢ ملعقة كبيرة خل - عصير ليمونه .

١٥٠ جرام عيش محمص مدقوق .

٤ بصلات متوسطة مقشرة حلقات صغيرة .

ذرة قرفه - ذرة جنزبيل - فلفل أسود .

نصف ملعقة صغيرة توابل منوعة .

ذرة كركم - ملح .

الطريقة :

- ينظف بلح البحر جيدا ويغسل ويوضع فى إناء مدهون بالزيت ثم يرفع على نار حاميه حتى يفتح وينضج .

- ينشل البلح من سائل النضج ويقشر ويحتفظ به جانبا كما يحتفظ بسائل النضج بعد تمريره فى مصفاه ضيقه لاستبعاد الرمل .

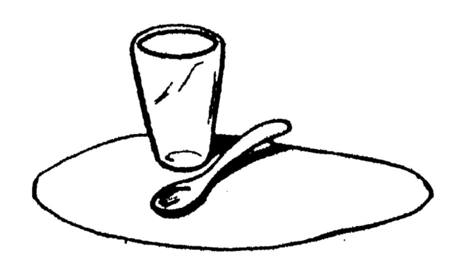
- يحمص العيش ويدق ثم ينقع فى سائل نضج البلح مع إضافه الخل وعصير الليمون .

- أثناء نقع العيش يحمر البصل فى قليل من الزيت ثم يترك على نار هادئة جدا حتى يتم النضج مع التقليب المستمر حتى لا يحترق .

- يخلط العيش المنقوع مع البصل والتوابل وكوب الماء ثم يوضع فى الخلاط

للحصول على الصلصة (يضاف قليل من الماء اذا كانت الصلصة غليظه اكثر من اللازم) ، وترفع على النار الهادئة حتى تغلى مدة عشر دقائق وتتبل بالملح إذا لزم الأمر .

- يضاف بلح البحر المقشر إلى صلصة العيش ويسخن على النار الهادئة ويقدم فورا مع طبق أرز .



الباب الخامس

أصابع اللحم البتلو بالعيش

ويتميز هذا الطبق بسرعة الإعداد ويمكن تقديم صلصة الطماطم بجانبه .

المقادير :

حوالى نصف كيلو لحم ناضج .

. ١٥ جرام لبابة عيش (بايت) .

٢ بيضه - ملح وفلفل .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

قليل من اللبن - بقسماط مطحون .

الطريقة :

- تنقع لبابة العيش (البايت) ، فى قليل من اللبن الدافىء .
- يفرم اللحم ويوضع فى إناء ، تعصر لبابة العيش وتضاف إلى اللحم .
- يضرب البيض بالشوكة ويضاف لخليط اللحم ويقلب جيداً ويتبل بالملح والفلفل
- يشكل الخليط أصابع وتلف فى البقسماط المطحون .
- يدهن طبق الفرن بالزبدة وترص فيه الأصابع بجانب بعضها (مع مراعاة عدم وضعها فوق بعضها) ، يوضع فوق كل أصبع قطعة زبدة صغيرة فى حجم البندقة .
- يسخن الفرن الحامى ويوضع فيه الطبق من ١٥-. ٢ دقيقة ثم يقدم .

***

ترانشات العيش باللحم المفروم والبيشاميل

المقادير :

قطعة من رغيف افرنجى (بايت) ، تزن حوالى ٣٠٠ جرام .

قطعة لحم ناضج متوسطة بدون دهن تزن حوالى ٧٥ جرام .

كوب لبن - نصف ملعقة كبيرة زبدة .

نصف ملعقة كبيرة دقيق .

٢ بياض بيض - ملح وفلفل .

جوزة الطيب - زيت للقلى .

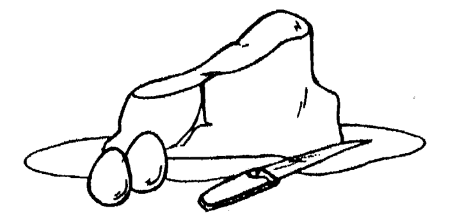
الطريقة :

- ينزع الغطاء الجاف من قطعة العيش (البايت) ، بسكين حاد وبحذر ثم يقطع العيش إلى عشرة ترانشات مربعة (٨سم) .
- يفرم اللحم ناعما .
- تسيح نصف ملعقة الزبدة ويضاف إليها الدقيق ويقلب جيدا على نار هادئة مع عدم تركه يصفر ثم يضاف اللبن المغلى مع التقليب بدون توقف حتى يغلظ القوام ويقل حجم الكمية إلى النصف ، يتبل بالملح والفلفل .
- يضاف اللحم المفروم وبياض البيض بعد ضربه جيدا بقوه .
- يوضع فوق كل ترانش عيش طبقه من خلطة اللحم سمك ١سم ويسوى الوجه بظهر ملعقة صغيرة .
- يسخن زيت القلى وتحمر فيه ترانشات العيش وفى ظرف ٥ دقائق سيحمر الوجه وينتفخ الحشو بفضل بياض البيض .

- تنشل الترانشات من الزيت بالمقصوصة وترص فوق ورق يتشرب لتصفى الزيت ثم تقدم ساخنة .

* ملحوظة :

يمكن استبدال اللحم بثلاث ملاعق كبيرة جبنه مبشورة (جروبير أو رومى) .



ترانشات العيش مع شرائح اللحم

ويعتبر طبقا كاملا وتقدم معه السلطة الخضراء المحبشه .

المقادير :

٨ ترانشات عيش افرنجى بايت سمك ١سم .

٨ شرائح رقيقه لحم محمر متبقى وسائل تحمير اللحم بعد نزع الدهنيات.

٣ ملاعق كبيره زبده – نصف ليمونه – بقدونس مفرى .

الطريقة :

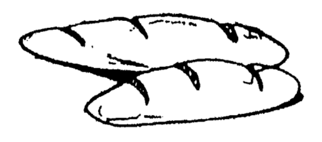
– تسيح ١ ونصف ملعقة زبدة وتحمر فيها ترانشات العيش وهى دافئه ثم ترفع الحرارة تدريجيا .

– يدفىء اللحم مع مراعاة أن يظل لينا (توضع شرائح اللحم بين طبقين مسطحين فوق اناء به ماء مغلى مدة قصيرة حتى يظل اللحم لينا) .

– تعد الصلصة :

– توضع بقية الزبدة مع البقدونس المفرى وعصير الليمون والسائل المتبقى من اللحم فى اناء ويسخن على نار هادئة .

– ترص شرائح اللحم بالتناوب مع شرائح العيش المحمر فى طبق التقديم على شكل دائرة وتصب الصلصة فى الوسط .



قالب العيش باللحم المسلوق

المقادير :

حوالى نصف كيلو بقايا لحم ناضج مسلوق .

ثمن كيلو لبابة عيش .

١ بصلة متوسطة - فصين ثوم .

٣ بيضات - بقدونس ونعناع مفرى .

ملح وفلفل - بقسماط مطحون .

قليل من الزبدة .

الطريقة :

- تنقع لبابة العيش فى قليل من الشوربة الساخنه .

- يقطع اللحم ويفرم مع الثوم والبصلة المقشرة ثم يوضع الخليط فى اناء وتضاف اليه اللبابة بعد عصرها ويضاف البيض .

- يضاف البقدونس والنعناع المفرى لخليط اللحم ويتبل بالملح والفلفل ويقلب جيدا

- يدهن طبق الفرن بالزبدة ويرش القعر والجوانب بالبقسماط المطحون ويصب فيه الخليط .

- يوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة حوالى ساعة حتى يتم النضج .

- يقدم قالب العيش باللحم مع صلصة الطماطم .



قالب العيش بالكبد أو الكلاوى

المقادير :

. ١٥ جرام بقايا كبدة أو كلاوى ناضجة .

كمية من لبابة العيش الأفرنجى (البايت) ، حجمها يساوى حجم الكبدة ثلاث مرات (الحجم وليس الوزن) .

لبن - ٣ بيضات - فصين ثوم .

ملعقة كبيرة بقدونس وشبت أو نعناع مفرى .

(أعشاب حسب الرغبة) .

نصف ملعقة كبيرة زبدة .

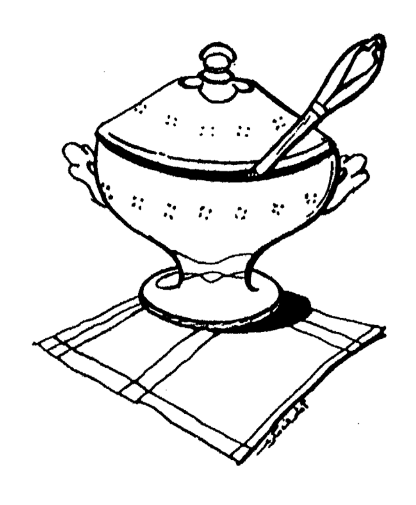
ملح وفلفل وذرة جوزة الطيب .

الطريقة :

- تفرم بقايا الكبدة أو الكلاوى .
- توضع لبابة العيش (البايت) فى اناء وتبلل جيدا باللبن .
- تعصر اللبابة لاستبعاد اللبن الزائد ثم تخلط مع المفروم ويضاف البيض واحدة بعد الأخرى ويقلب الخليط جيدا ثم يضاف البقدونس المفرى والثوم المفرى ويتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب .
- يدهن طبق الفرن بالزبدة ويرش خفيفا بالدقيق ويصب فيه الخليط .

- يوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة حوالى ثلاث إرباع ساعة حتى يتم النضج .

- يقدم القالب وبجانبه صلصة الطماطم .



رغيف العيش باللحم البتلو

المقادير :

نصف كيلو لحم بتلو - ثمن كيلو سجق .

ثمن كيلو عش الغراب - ١٥٠ جرام لبابة عيش .

٢ بيضة - ١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

ملح وفلفل وذرة جوزة الطيب .

الطريقة :

- يفرم اللحم ناعما مع السجق .
- يضرب البيض بالشوكة ويخلط مع لبابة العيش .
- يفرم عش الغراب ويشوح فى ملعقة كبيرة زبدة .
- يخلط اللحم المفروم والسجق بعناية مع لبابة العيش وعش الغراب ويتبل الخليط
- يدهن طبق فرن بالزبدة ويشكل الخليط على شكل رغيف طويل ويوضع فى طبق الفرن ويدهن الوجه بالزبدة .
- ويوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة حوالى ساعة مع رش الرغيف من وقت لآخر بالماء الدافىء .
- عندما ينضج الرغيف يقطع الى ترانشات ويقدم مع صلصة الطماطم .

* * *

رغيف العيش المحشى باللحم والصلصة

وهو دائما لذيذ وشهى ويمكن لأى ربة بيت أن تنوع الخلطة وتضيف أفكار جديدة والطبق الذى نقدمه يعتبر وجبة كاملة .

المقادير :

١ رغيف عيش افرنجى كبير .

ثمن كيلو زبده طازجة .

ربع كيلو لحم ناضج أو بقايا لحم مفروم .

٦٠ جرام زيتون أسود منزوع النواه .

٩٠ جرام زيتون أخضر منزوع النواة .

٢ بيضة مسلوقة جامدة .

كمية من صلصة الطماطم – فلفل أسود .

الطريقة :

– يقطع رغيف العيش الى نصفين بالطول وتنزع اللبابة .

– توضع اللبابة فى اناء وتهرس بالشوكة ويضاف إليها اللحم الناضج المفروم والزبدة اللينه .

– يقشر البيض المسلوق ويقطع الى حلقات ويضاف للخليط السابق وكذلك الزيتون ، ويضبط التتبيل بقليل من الملح والفلفل ويخلط جيدا .

– يرش النصف الأسفل من الرغيف بقليل من الصلصة ثم يملأ بالخليط ويضغط عليه جيدا بالمعلقة ثم يغطى بالنصف الأعلى للرغيف بعد رشه بالصلصة ، يضغط بقوة على النصفين ليلتصقا .

- يلف الرغيف المحشى فى ورقة ألمنيوم ويترك فى الثلاجة مدة ٢ ساعة..
- عند التقديم يقطع الرغيف الى ترانشات سمك ١سم ، وترص فى طبق التقديم .
* ملحوظة : يمكن استخدام هذا الرغيف فى وجبه للرحلات .



العيش باللحم المفروم
الهامبورجر

المقادير :

نصف كيلو لحم مفروم .

١ ملعقة كبيرة زبدة .

٤ أرغفة افرنجى مستديرة صغيرة .

١ بصلة كبيرة .

صلصة الكيتشاب – ملح وفلفل .

الطريقة :

– تقشر البصلة ويقطع منها ٤ حلقات رفيعة تترك جانبا ثم تفرى بقية البصلة ناعما وتضاف إلى اللحم المفروم وتتبل بالملح والفلفل .

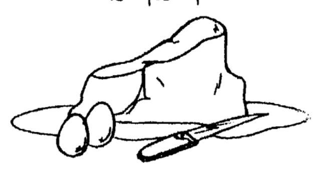
– يقسم اللحم المفروم الى ٤ قطع متساوية وبنفس مقاس العيش .

–تسخن الزبدة فى الطاسة وتحمر فيها قطع اللحم من الجهتين .

– فى هذه الأثناء يسخن العيش فى الفرن ثم يفتح كل رغيف بالنصف وتوضع قطعة لحم فوق النصف الأسفل من الرغيف وفوقها حلقة البصل ثم تغطى بالنصف الآخر

– تقدم الكيتشاب أو المستردة بجانب أرغفه العيش المحشى .

* **ملحوظة :** مراعاة أن يكون اللحم المفروم طازجا .



ترانشات العيش المحشيه باللحم ومحمرة على الطريقة الأسبانيه

المقادير :

٨ ترانشات عيش .

٤ شرائح لحم ناضج رفيعة .

٤ شرائح جبنة جروبير رفيعه .

٢ بيضه -

بقسماط مطحون (كمية مناسبة) .

زيت للتحمير .

الطريقة :

- توضع شريحة لحم وشريحة جبنة بين كل ٢ شريحة عيش ويضغط جيدا باليد على العيش ليلتصق جيدا باللحم والجبنة .
- يضرب البيض بالشوكة فى طبق غويط ويوضع البقسماط فى طبق آخر .
- تغمس ترانشات العيش المحشية فى البيض ثم تلف فى البقسماط .
- يسخن الزيت وتحمر فيه ترانشات العيش ثم تنشل على ورق يتشرب ليصفى الزيت .
- تقدم ساخنة أو باردة .



قالب العيش باللحم والكارى

المقادير :

ربع كيلو عيش بايت .

ربع كيلو بقايا لحم ناضج .

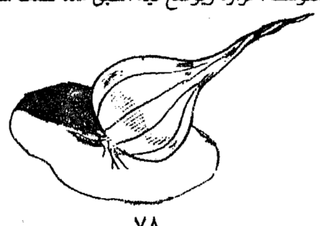
١ بصلة متوسطة -٢ بيضه .

١ ملعقة صغيرة من مسحوق الكارى .

قليل من شوربة اللحم .

الطريقة :

- يبلل العيش بقليل من الشوربة .
- يقطع اللحم قطعا صغيرة ، تقشر البصلة وتقطع .
- يضاف العيش للحم والبصل ويفرم الجميع .
- يذاب الكارى فى كمية من الشوربة للحصول على صلصة سائلة ويضاف لخليط العيش ويقلب جيدا .
- يدهن طبق الفرن بالزبدة ويصب فيه الخليط .
- يضرب البيض بالشوكة ويضاف الفلفل الأسود ثم يصب على وجه خليط العيش
- يسخن فرن متوسط الحرارة ويوضع فيه الطبق مدة نصف ساعة .



كفته العيش باللحم على الطريقة المصريه

مقادير :

نصف كيلو لحم مفروم .

ربع كيلو بقسماط مطحون .

٢ بيضة .

١ بصلة كبيرة .

٥ فصوص ثوم كبيرة .

بقدونس ونعناع – ملح وفلفل .

وتوابل حسب الرغبة .

١ ونصف كوب زيت للتحمير .

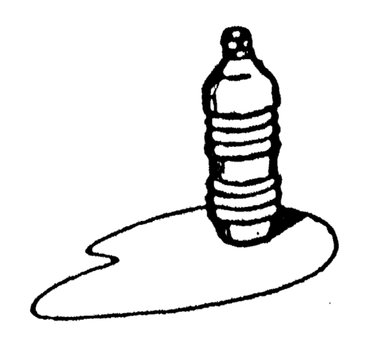
الطريقة :

- تقشر البصلة وتفرى رفيعا ، يقشر الثوم ويدق ناعما ، يفرى البقدونس والنعناع
- تنزع الدهون والعروق من اللحم ويفرم ناعما .
- يخلط اللحم المفروم مع البقسماط المطحون والبصل والثوم والخضروات المفريه يضاف الملح والفلفل والتوابل .
- يضاف البيض ويخلط الجميع جيدا .
- يشكل خليط اللحم كرات صغيره تبطط باليد على شكل قرص مستدير .
- يسخن الزيت وتحمر فيه المستديرات من الوجهين .
- تقدم ساخنه .

* ملحوظة :

- يمكن تقديم كميه من صلصة الطماطم بجانب الكفته .

- لإعداد البقسماط المطحون : يحمص العيش (البايت) ، فى الفرن ثم يدق جيدا .



قالب العيش بالأرانب

المقادير :

أرنب يزن ١ ونصف كيلو أو كيلو وربع .

ربع كيلو عيش افرنجى .

١ ملعقة كبيرة زبدة .

١ بيضة .

١ ملعقة كبيرة أعشاب مفرية (بقدونس- شبت- نعناع حسب الرغبة).

نصف ملعقة صغيرة بشر ليمون - ملح وفلفل .

دقيق - لبن .

كوب شوربة لحم .

الطريقة :

- يقطع الأرنب إلى قطع بالسكين عند المفاصل مع إضافه الكبدة بعد نزع المرارة .

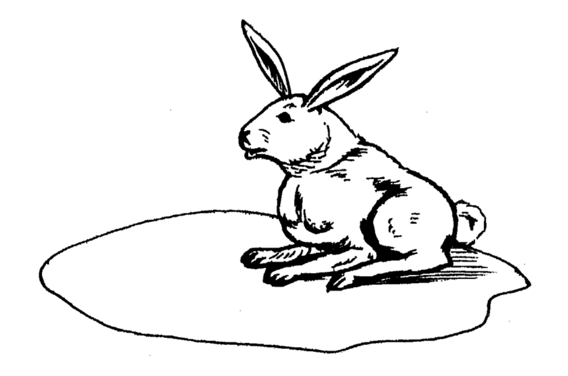
- تغسل قطع الأرنب ثم تلف فى الدقيق وتوضع فى طبق الفرن وتغطى بالماء البارد والملح والفلفل وتترك جانبا .

- فى هذه الأثناء يفرفت العيش فى اناء ويخلط بالزبدة والأعشاب وبشر الليمون والبيضة ثم تضاف كميه مناسبه من اللبن للحصول على عجينه ناعمة مع مراعاة أن لا تكون سائلة .

- يستبعد ماء نقع الأرنب من الطبق ثم يصب كوب الشوربة على قطع الأرنب .

- تفرد عجينة العيش فوق قطع الأرنب لتغطيته تماما ثم يوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة حوالى ساعتين حتى يتم النضج .

***



الباب السادس

قالب العيش بالقرنبيط

المقادير :

. . ٣ جرام قرنبيط ناضج مسلوق .

. ٢ جرام عيش (بايت) لبابة .

٤ ملاعق كبيرة جبنة مبشورة (جروبير أو رومى)

٢ بيضة .

٢ ملعقة كبيرة بقسماط مطحون .

قليل من اللبن – زبدة .

الطريقة :

– تنقع لبابة العيش (البايت) ، فى قليل من اللبن ساخن ثم تصفى وتهرس للحصول على بيوريه .

– يهرس القرنبيط جيدا ويضاف اليه بيوريه العيش والبيض المضروب والجبنة المبشورة والملح والفلفل ويخلط جيدا حتى يتجانس الخليط .

– يدهن قالب الفرن بالزبدة ويصب فيه الخليط ويرش البقسماط على الوجه .

– يسخن الفرن الحامى ويوضع فيه القالب حوالى ثلث أو نصف ساعة حتى يحمر لونه .

**

قالب العيش بالسبانخ

المقادير :

كيلو سبانخ
ربع كيلو عيش افرنجى بايت .
١ ملعقة كبيرة زبدة .
١ وربع كوب شوربة لحم .
١ بيضة .
ملعقة كبيرة دقيق .
بصلة متوسطة .
بقدونس - ملح وفلفل - وجوزة الطيب .

الطريقة :

- تنظف السبانخ وتغسل وتقطع قطعا صغيرة جدا .
- تقشر البصلة وتبشر رفيعا .
- ينقع العيش فى قليل من اللبن الساخن بعد تقطيعه صغيرا .
- تسيح نصف ملعقة زبدة فى إناء ويشوح فيها البصل المبشور مع مراعاة عدم تركه يصفر ثم يرش عليه الدقيق ويقلب على النار الهادئة .
- تضاف السبانخ للبصل المبشور ويترك على نار متوسطة حوالى عشر دقائق وتتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب ، ثم يضاف البقدونس المفرى وشوربة اللحم مع مراعاة أن يظل الخليط غليظا وليس سائلا .
- يهرس العيش المنقوع للحصول على بيوريه .
- تسيح بقيه الزبدة فى إناء ويضاف إليها بيوريه العيش ويترك مدة

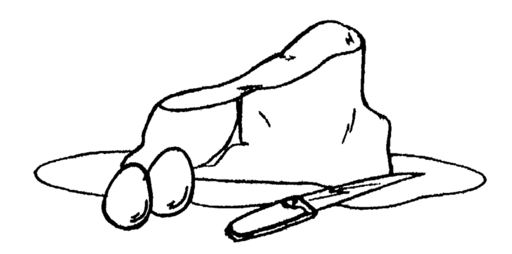
خمس دقائق على نار هادئة ثم تضاف البيضة المضروبه بالشوكة وتخلط جيدا .

- يضاف خليط العيش إلى السبانخ ويضبط التتبيل ويصب الخليط فى طبق الفرن المدهون بالزبدة ويغطى ويوضع فى حمام مائى فى الفرن الحامى مدة ساعة ثم يقدم .

* ملحوظة :

- يمكن تقديم أى نوع من الصلصة بجانب قالب السبانخ .

* * *



ترانشات العيش الملونه

المقادير :

* يعد لكل فرد ٤ أو ٣ ترانشات من العيش الأسمر الأفرنجى .

الطريقة :

– تدهن ترانشات العيش خفيفا بالزبدة وتغطى كل ترانش عيش بطريقة جميلة بطبقة من أى نوع من أنواع الخليط الآتى :

* خلطة الكرفس قطع رفيعه جدا بالمايونيز ويزين بمكعبات الطماطم .
* خلطة الجبنة البيضة المهروسة مع قليل من الزيت والكمون .
* خلطة الجبنة البيضة المهروسة مع قليل من الزيت والزعتر .
* بيوريه السبانخ بجوزة الطيب وتزين بحلقات الطماطم .

عجينة السردين وتعد كالآتى :

– تفتح علبة سردين ويوضع زيت السردين فى اناء ويضاف إليه صفار بيضه واحدة ويخلط ثم تضاف ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة وعصير نصف ليونه ويرفع الإناء على النار الهادئة ويقلب الخليط حتى يغلظ القوام فيضاف السردين بعد هرسه جيدا بالشوكة .

– يقلب الخليط ويضبط التتبيل ويفرد الخليط فوق ترانشات العيش .



ترانشات العيش بالخضروات النيئة

المقادير :

٨ ترانشات عيش أسمر .

١ بصلة كبيرة - ليمونه .

١٢ فجلة حمراء صغيرة .

٢ ملعقة صغيرة ثوم مدقوق ناعم .

١ ملعقة كبيرة بقدونس مفرى .

٣ ملاعق كبيرة زبدة .

الطريقة :

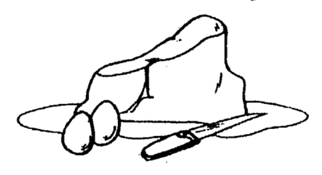
- تقشر البصلة ويقطع منها ٨ حلقات رفيعه جدا تترك جانبا .

- يغسل الفجل ويقطع حلقات ويوضع فى طبق مع حلقات البصل وعصير الليمونه ويترك مدة ساعة ليتشرب .

- يفرى بقية البصل ويخلط مع الثوم والبقدونس .

- تلين الزبدة قليلا وتخلط جيدا مع البصل المفرى والثوم والبقدونس وتدهن ترانشات العيش بالخليط .

- تزين ترانشات العيش بحلقات البصل والفجل الأحمر .



الباذنجان المحشى بخلطة العيش واللحم

المقادير :

ثلاث إرباع كيلو لحم بتلو .

٢ باذنجانة كبيرة .

١٠٠ جرام عيش افرنجى (بايت) لبابة .

٢ ملعقة كبيرة كريمة لبانى أو قشدة طازجة .

١ بصلة - لبن .

فصين ثوم - نعناع أخضر - ذرة شطة .

٨ حبات زيتون أسود - ملح وفلفل .

زيت ذرة - دوبارة .

الطريقة :

- يغسل الباذنجان ويجفف ويقطع بالطول إلى ترانشات رفيعة ويوضع فى إناء ويرش بالملح الخشن ويترك مدة نصف ساعة ليصفى ماءه .

- تنقع لبابة العيش فى قليل من اللبن .

- يقشر الثوم ويدق ناعما ، تنزع نواة الزيتون ويقطع رفيعا جدا .

- يفرم اللحم ناعما ويضاف اليه لبابة العيش بعد عصرها والكريمة والثوم والزيتون والنعناع المفرى والملح والفلفل والشطة ، يقلب الخليط جيدا.

- تعصر ترانشات الباذنجان وتجفف .

- توضع كل ٢ ترانش باذنجان على شكل علامة زائد (واحدة فوق الأخرى) ، ويوضع فى الوسط كمية من الحشو تغطى بأطراف ترانشات

الباذنجان وتربط بعنايه بالدوبارة حتى لا يخرج الحشو أو يتحرك .

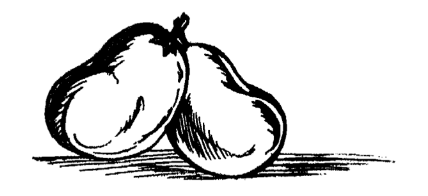
- تكرر العملية حتى نهاية الكميات .

- تقشر البصلة وتقطع رفيعا وتشوح فى ملعقتين من زيت الذرة ، عندما يصفر البصل ينشل ويشوح الباذنجان فى بقيه الزيت ثم يعاد البصل إلى الإناء مع البذنجان ويتبل بالملح والفلفل ويصب قليل من الماء .

- يغطى ثلثين الاناء ويترك على نار متوسطة من ثلاث إرباع - ١ ساعة حتى يتم النضج مع رشه بقليل من الماء اذا لزم الأمر .

* يقدم البذنجان مع الأرز ..

* * *





المقادير :

٨ ترانشات عيش أفرنجى أسمر طازج .

٢ كوب كريمة طازجة .

١ خسه صغيرة .

٥ بصلات خضراء صغيرة .

زبدة – خل – ملح وفلفل .

الطريقة :

– توضع الكريمة فى طبق ويضاف اليها ملعقة خل كبيرة وتقلب برقه بملعقة خشب ثم تتبل بالملح والفلفل .

– يقشر البصل ويقطع شرائح رفيعة .

– تغسل الخسة وتقطع إلى شرائح رفيعة .

– تضاف الخضروات للكريمة وتوضع الخلطة فى الثلاجة (خلطة الضوس)

– عند التقديم تدهن ترانشات العيش خفيفا بالزبدة وتغطى بخلطة "الضوس " وتقدم .

العيش المحشى بالخضروات والتونه

المقادير :

٤ أرغفة عيش صغير مستدير أو رغيف افرنجى طويل (باجيت) ، يقطع إلى أربع قطع .

٢ حبة طماطم متوسطة .

٥ بصلات خضراء طازجة صغيرة بفروعها الخضراء .

٢ قرن فلفل رومى .

٢ خرشوفة صغيرة .

١ علبة تونه صغيرة (ثمن كيلو) .

٨ شرائح أنشوجه .

٢ بيضة مسلوقة جامدة .

كمية مناسبة من الزيتون الأسود المنزوع النواة .

نصف كوب زيت زيتون أو زيت ذرة -ورق نعناع -ملح وفلفل.

الطريقة :

- تغسل الخضروات جيدا وتجفف ، تنزع أوراق الخرشوف كلها وينظف القلب ويقطع شرائح رفيعه .

- يقطع البصل بالطول ، يقطع الفلفل الرومى وينظف من العروق والبذور ثم يقطع شرائح رفيعه .

- تقطع الطماطم بالنصف بالعرض .

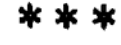
- يقطع كل رغيف أو كل قطعة عيش "باجيت" ، إلى نصفين وينزع جزء

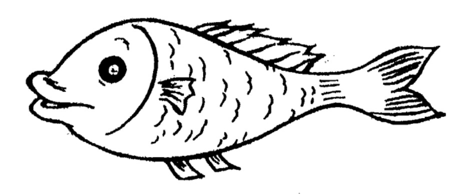
من اللبابة ويدهن داخل العيش بأنصاف الطماطم ويرش الزيت ثم يوزع الحشو (الخضروات وحلقات البيض والتونه المفرفته) ، على أنصاف العيش وأخيرا تضاف شرائح الأنشوجه والنعناع ويرش قليل من الزيت ثم يغطى كل نصف رغيف محشى بالنصف الآخر ويضغط عليه باليد ليلتصق ببعضه .

* ملحوظة :

- لتسهيل عملية الحشو يمكن وضع كل نوع من مواد الحشو فى طبق منفصل .

- يمكن أيضا خلط كل المواد فى طبق ورش قليل من الزيت والخل ثم حشو أنصاف العيش بالملعقة .





الباب السابع

ترانشات العيش بالكريمة الأنجليزية

* وهى سهلة الإعداد لذيذة الطعم

المقادير :

٨ ترانشات عيش محمص فى الفرن .

ربع كوب ماء - ڤانيليا .

ملعقة كبيرة سكر بدرة .

مقادير الكريمة الانجليزية :

نصف كوب لبن - ٣ بيضات .

ملعقة كبيرة دقيق - ٣ ملاعق كبيرة سكر بدرة .

٢ ملعقة كبيرة سكر - ڤانيليا .

الطريقة :

* تعد الكريمة الانجيلزية :

- يخلط الدقيق مع ٣ ملاعق سكر وصفار ٣ بيضات والڤانيليا فى اناء ثم يضاف اللبن الساخن شيئا فشيئا ويرفع على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ القوام ثم تترك الكريمة لتبرد .

- فى هذه الأثناء ترص ترانشات العيش بجانب بعضها فى طبق فرن مدهون بالزبدة .

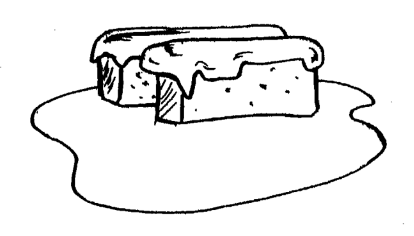
- تخلط ملعقة السكر مع الماء والفانيليا وترش على ترانشات العيش مع مراعاة أن تبللها كلها ثم يوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة مدة خمس دقائق .

- يضرب بياض البيض جيدا حتى يصبح هشا ويضاف اليه ٢ ملعقة سكر بدره برقة وحذر .

- تصب الكريمة الأنجليزية على ترانشات العيش بعد اخراجها من الفرن ثم تغطى الكريمة ببياض البيض المضروب .

- يعاد الطبق الى الفرن الحامى لمدة خمس دقائق حتى يصفر الوجه .

***



حلوى العيش بالتفاح

المقادير :

رغيف عيش افرنجى كبير .

كيلو تفاح .

١٥ . جرام سكر بدرة (حوالى عشر ملاعق كبيرة) .

٢ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

١٥ . جرام مربى المشمش (مارميلاد) .

بشر ليمونه .

الطريقة :

- يقشر التفاح ويقطع شرائح رفيعه ويوضع فى اناء على نار هادئة حتى يتحول الى بيوريه (مع مراعاة تجنب اضافه الماء) .

- يضاف السكر الى البيوريه وكذلك نصف كمية المربى وبشر الليمونه ونصف ملعقة زبدة ويقلب الخليط على نار هادئة ثم يترك ليبرد .

- فى هذه الأثناء يقطع العيش الى ترانشات رفيعه وتسيح بقية الزبدة فى الطاسة وتغمس فيها ترانشات العيش بسرعة وتنشل على الفور ثم ترص فى قالب صغير لتغطى قعر القالب وجوانبه .

- يصب خليط التفاح فى القالب المبطن بالعيش ويوضع فى فرن حامى حوالى نصف ساعة .

- عندما يبرد يقلب فى طبق التقديم ويغطى ببقيه المربى ويقدم .



حلوى العيش بالتفاح المحمر

المقادير :

٤ تفاحات كبيرة

١رغيف عيش افرنجى (بايت)

١٥٠ جرام سكر بودرة (حوالى ١٠ ملاعق كبيرة)

١٨٠ جرام زبدة حوالى ٤ ونصف ملاعق كبيرة .

١٠٠ جرام من مربى المشمش -باكو فانيليا .

الطريقة :

-يقطع رغيف العيش إلى حوالى ٢٠ أو٢٤شريحة.

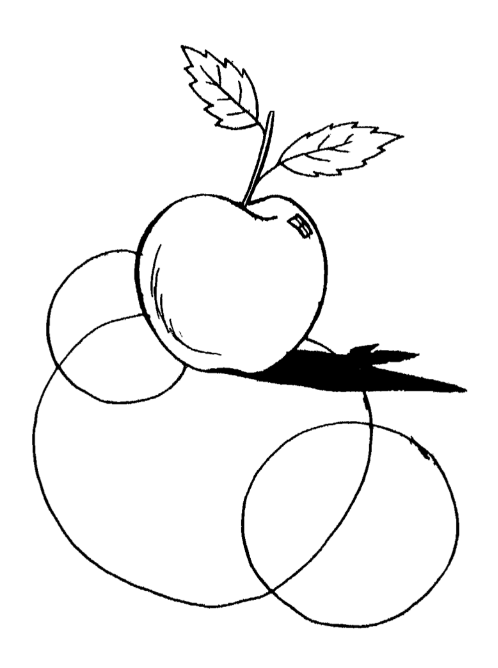
- يقشر التفاح وتنزع البذور ويقطع الى شرائح رفيعة تحمر فى ملعقتين زبدة ثم يرش عليها السكر والڤانيليا.

- تدهن بعض ترانشات العيش بالزبدة وترص فى قعر القالب وتغطيه تماما .

-تحمص بقية ترانشات العيش فى الزبدة المتبقية من التفاح وتبطن بها جوانب القالب .

- يخلط التفاح المحمر مع مربى المشمش بعد هرسها جيدا وتحويلها الى بيوريه ثم يفرد الخليط فوق شرائح العيش ويغطى ببقية شرائح العيش المدهونة بالزبدة .

- يوضع القالب فى فرن متوسط الحرارة حوالى ٤٠ دقيقة .
- عندما يبرد يقلب فى طبق التقديم .





العيش بالأناناس

وهى حلوى لذيذة وسريعة الأعداد .

المقادير :

$\frac{1}{2}$ علبة أناناس

٤ترنشات عيش افرنجى (بايت)

١ ملعقة كبيرة زبدة .

٢ملعقة كبيرة سكر بدرة .

الطريقة :

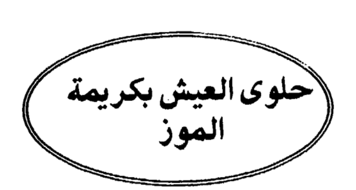
- تفتح علبة الأناناس وينشل الأناناس ويحتفظ بالسائل ،

- تسيح الزبدة على نار هادئة فى طاسة كبيرة تسع ترنشات العيش وتحمر فيها .عندما تتشرب شرائح العيش الزبدة ترفع الحرارة شيئا فشيئا حتى تحمر جيدا .

- ترص شرائح العيش بالتناوب مع ترنشات الأناناس فى طبق مستدير على شكل دائرى يرش السكر على الوجه ويصب قليل من سائل الحفظ فى وسط الطبق ويقدم .

ملحوظة : يمكن تجميل الحلوى بكمية من الكريمة المضروبة المضاف اليها قليل من السكر .





حلوى العيش بكريمة الموز

المقادير :

٨ ترانشات عيش بريوش .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

٢ أصبع موز .

٢ ملعقة كبيرة كريمة لبانى طازجة أو قشدة طازجة .

٢ ملعقة كبيرة سكر بدره ـ ڤانيليا .

الطريقة :

* تعد كريمة الموز :

– يقشر الموز ويهرس جيدا للحصول على بيوريه ثم يضاف اليه الكريمة والسكر والفانيليا ويخلط جيدا .

– تسيح الزبدة فى الطاسة على نار هادئة وتوضع فيها ترانشات العيش وترفع الحرارة تدريجيا حتى تحمر الترانشات .

– تدهن ترانشات العيش بكريمة الموز وتقدم على الفور مع مراعاة أن يكون العيش ساخنا والكريمة باردة .

*ملحوظة :

– يمكن تحميص ترانشات العيش فى الفرن بدون زبدة – وتقدم ساخنة .

* * *



وتقدم ساخنة

المقادير :

٤ شرائح عيش افرنجى (بايت) ، كبيرة سمك ١ونصف سم .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

١٦ حبة تين جاف .

قشرة برتقالة طازجة – ڤانيليا .

الطريقة :

* يعد كمبوت التين :

– يوضع التين فى اناء مع قشرة البرتقالة بعد غسلها جيدا ويغطى التين بالماء ويرفع الإناء على نار هادئة ويترك يغلى مدة ربع ساعة ثم ينشل التين..

– اذا كانت كمية سائل الكمبوت كبيرة تترك بضعة دقائق تغلى على نار عاليه بدون غطاء حتى تقل الكمية ثم تضاف الڤانيليا .

– فى هذه الأثناء تسيح الزبدة على نار هادئة وتوضع فيها شرائح العيش ثم ترفع الحرارة تدريجيا حتى يحمر العيش .

– ترص ترانشات العيش فى طبق الفرن التين فوقها ويصب عليه السائل ويحفظ الطبق فى فرن دافىء لحين تقديه .

* * *

حلوى العيش بالزبيب والفواكه المسكرة

* وهى حلوى سريعة الإعداد .

المقادير :

ربع كيلو عيش أفرنجى (بايت) .
نصف لتر لبن (من ٢ ونصف - ٣ كوب) .
٥ ملاعق كبيرة سكر بدرة .
٣ بيضات - ٤ ملاعق كبيرة زبيب .
٦٠ جرام فواكه مسكرة (من ٤ - ٥ ملاعق) .
ملعقة كبيرة زبدة .
٢ ملعقة كبيرة ماء - باكو ڤانيليا .

الطريقة :

- يغسل الزبيب ويوضع فى طبق غويط ، وتقطع الفواكه المسكرة قطعا رفيعه وتضاف إلى الزبيب ثم يصب الماء فوقهم ويترك الخليط لمدة ساعة ليتشرب .
- يقطع العيش (البايت) ، وينقع فى اللبن الدافىء ويترك مدة ساعة ليتشرب .
- ينشل العيش ويعصر لاستبعاد اللبن الزائد ويضاف اليه السكر وصفار البيض والزبيب والفواكه المسكرة وسائل النقع والڤانيليا ويخلط الجميع

جيدا .

- يضرب بياض البيض بقوة حتى يصبح هشا متماسكا ويضاف بحذر للخليط السابق .

- يدهن طبق الفرن بالزبدة ويصب فيه الخليط ، وتقطع الزبدة المتبقية إلى قطع صغيرة فى حجم البندقه وترص على وجه الخليط .

- يسخن الفرن متوسط الحرارة ويوضع فيه الطبق مدة نصف ساعة .

- تقدم الحلوى ساخنه فى طبق الفرن .

* ملحوظة :

- يمكن تقديم الكريمة الأنجليزية بجانب الحلوى فى انا ء منفصل .

* * *



حلوى العيش بالمشمش

وتقدم فى موسم المشمش مع مراعاة اختيار حبات كبيرة وناضجة تماما .

المقادير :

٨ ترانشات عيش كبيرة مربعة (١٠سم) ، وسمك ١سم (عيش بايت) .
٨ حبات مشمش كبيرة طازجة .
ملعقة كبيرة زبدة .
٥ ملاعق كبيرة سكر بدرة .
كريمة طازجة مضروبة .

الطريقة :

- تقطع كل حبة مشمش إلى نصفين وتنزع النواة .
- يوضع فوق كل شريحة عيش نصفان من المشمش على أن يكون الوجه المفرغ ملاصقا للعيش .
- ترص ترانشات العيش فى طبق فرن مدهون بالزبدة وتوضع فوق كل نصف مشمشه قطعة زبدة صغيرة فى حجم البندقة ويرش السكر غزيرا على الوجه ثم يوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة حوالى ثلث ساعة حتى يتم النضج .
- ترص ترانشات العيش فى طبق التقديم ويرش فوقها سائل النضج إن وجد (أحيانا لا يوجد سائل) .
- عندما تبرد الحلوى تزين بالكريمة الطازجة وتقدم .

حلوى العيش بالسميط

المقادير :

٦ ترانشات عيش (بايت) .

٣ تفاحات .

٥ ملاعق كبيرة سميط .

نصف لتر لبن (من ٢ ونصف - ٣ كوب) .

٣ ملعقة كبيرة سكر .

١ بيضة - ذرة ملح .

كمية من كريمة الفانيليا الإنجليزية .

الطريقة :

- يقشر التفاح ويقطع شرائح رفيعة ويوضع فى اناء مع قليل من الماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم يهرس جيدا للحصول على بيوريه .

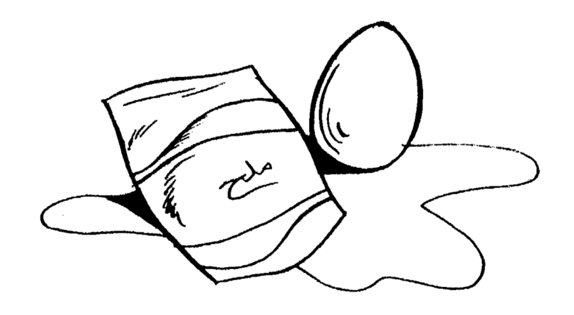
- فى هذه الأثناء يغلى اللبن مع السكر وذرة الملح ويضاف اليه السميط شيئا فشيئا ويترك على نار هادئة من ٦ - ١٠ دقائق مع التقليب المستمر حتى ينضج الخليط ويغلظ القوام ثم يض[illegible] البيضة ويقلب ويرفع من على النار .

- يضرب بياض البيضة بقوة ثم يضاف لخليط اللبن بحذر .

- تحمص ترانشات العيش على شبكه العيش ثم تدهن وهى ساخنه بقليل من الزبدة وترص فى طبق التقديم

- تغطى ترانشات العيش بطبقة من بيوريه التفاح تغطى بطبقه من كريمة السميط ثم بطبقه من الكريمة الأنجليزية بالفانيليا مع مراعاة أن تكون الكريمة باردة .

* * *



حلوى العيش بالتفاح والبندق

المقادير :

من ٦ - ٨ شرائح عيش أفرنجى (بايت) كبيرة .
٤ تفاحات صغيرة .
٦ ملاعق كبيرة زبيب .
٦٠ جرام بندق مقشر(حوالى خمس ملاعق كبيرة) .
١ وثلاث إرباع ملعقة كبيرة زبدة .
سكر بدرة - ڤانيليا .

الطريقة :

- تسيح نصف كمية الزبدة وتغمس فيها ترانشات العيش ثم تنشل فى الحال وترص فى قالب الفرن لتغطى القعر والجوانب .
- يقشر التفاح وتنزع البذور ثم يقطع شرائح رفيعه تحمر فى بقية الزبدة.
- يحمص البندق ويقشر ويقطع قطعا كبيرة (نصفين) .
- يخلط التفاح مع الزبيب والبندق ثم يصب الخليط فى القالب المبطن بالعيش .
- يغطى الخليط بشرائح العيش المدهون بالزبدة .
- يسخن الفرن متوسط الحرارة ويوضع فيه القالب حوالى نصف ساعة .
- يخرج القالب من الفرن وترش الحلوى بسكر بدرة وتقدم .

حلوى العيش المحمر بالقرفة

المقادير :

. ٣٥ جرام عيش أفرانجى (بايت) .

٢ وربع كوب لبن .

٢ بيضه .

٢ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

قرفه مسحوقه أو ڤانيليا حسب الرغبة .

سكر بدرة .

الطريقة :

- يضرب البيض مع اللبن .
- يقطع العيش الى شرائح متساوية (حوالى ٧×١٠ سم) ، سمك ١ونصف سم .
- تغمس شرائح العيش فى خليط البيض واللبن مع مراعاة عدم تركها تلين (يعنى تبلل فقط) .
- يسيح قليل من الزبدة فى الطاسة وتحمر فيها ترانشات العيش من الوجهين .
- تخلط القرفة أو الڤانيليا مع السكر البدرة وترش على وجه العيش .
- تقدم فى الإفطار ساخنه أو باردة .

* * *

جاتوه العيش بالزبيب والكاراميل

المقادير :

رغيف عيش أفرنجى (بايت) ، (باجيت) .

١٥٠ جرام زبيب .

ثلاث إرباع لتر لبن (من ٣ ونصف - ٤ كوب) .

٧ملاعق كبيرة سكر بدرة .

١٠٠ جرام سكر قطع .

٤ بيضات - ڤانيليا .

الطريقة :

- يبطن قالب الفرن بالكاراميل باستخدام قطع السكر .

- ينقع الزبيب فى قليل من الماء .

- يقطع العيش رفيعا ويوضع فى اناء ، يغلى اللبن مع السكر البدرة والڤانيليا ويصب على الفور على العيش ويترك حتى يتشرب ثم يعجن برقة للحصول على عجينة طرية ويضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر .

- يضاف صفار البيض واحدة بعد الأخرى للعجينة مع التقليب بالملعقة .

- ينشل الزبيب ويضاف للخليط .

- يضرب بياض البيض بقوة حتى يصبح هشا ثم يضاف برقة وحذر الى الخليط السابق ثم يصب فى القالب المبطن بالكراميل .

- يوضع القالب فى حمام مائى ثم يوضع فى الفرن حوالى نصف ساعة حتى يتم النضج .
- يترك الجاتوه ليبرد فى طبق التقديم وتقدم بجانبه الكريمة الأنجليزية .

***



حلوى ترانشات العيش بالفواكه والبندق

المقادير :

٤ ترانشات عيش كبيرة .

تفاحة كبيرة .

٦٠ جرام بندق مبشور (حوالى ٤ ملاعق كبيرة) .

٣ ملعقة كبيرة زبيب .

٣ ملاعق كبيرة كريمة لبانى طازجة أو قشده .

سكر بدرة – قرفه مسحوقه .

زبدة ½ موزه واحدة .

الطريقة :

– ينقع الزبيب فى قليل من الماء الدافىء .

– تقشر التفاحة وتبشر وتخلط مع البندق والزبيب بعد نشله من الماء ويتبل الخليط بالسكر والقرفه حسب الرغبة .

– تضاف الكريمة الى خليط التفاح ويقلب للحصول على عجينة متجانسه .

– تدهن ترانشات العيش خفيفا بالزبدة وتغطى بطبقة من الخليط سمك ٢سم .

– تزين ترانشات العيش بحلقات الموز وتقدم .

* ملحوظة :

- يمكن استبدال البندق بالجوز أو اللوز المبشور .



حلوى البريوش بالكمثرى

المقادير :

١ بريوشه كبيرة مستديرة .

٤ حبات كمثرى .

١٦٠ جرام سكر خرز (حوالى ٧ ملاعق كبيرة)

١٥٠ جرام مربى المشمش (حوالى ٥ ونصف ملاعق) .

٥٠ جرام لوز محمص ومقطع شرائح (حوالى ٤ ملعقة كبيرة) .

ربع كوب كريمة باتسيير (أنظر الكريمات).

الطريقة :

– يقطع غطاء البريوشه وهى طازجة بعد شرائها مباشرة من ناحية واحدة وتنزع اللبابة بحذر (يعنى تقور البريوشه) ، ويحتفظ بها مع مراعاة عدم عمل ثقوب فى قعر أو جوانب البريوشه عند نزع اللبابة ثم تترك البريوشه فى الهواء حتى اليوم التالى لتجف .

– تقشر الكمثرى وتقطع الى أربع وتنزع البذور .

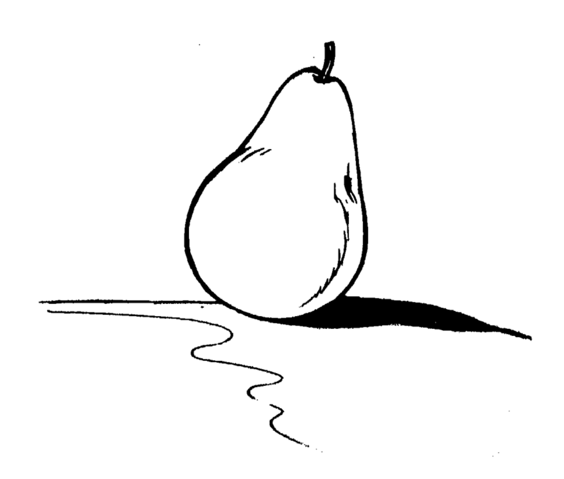
– يوضع السكر مع كميه من الماء (حوالى نصف كوب) ، لعمل العسل على نار متوسطة ثم تلقى قطع الكمثرى بداخله وهو يغلى وتترك بضعة دقائق حتى تلين وتنضج ثم تنشل من العسل .

– تعد الكريمة (انظر الكريمات) ، وتخلط مع الكمثرى ويحشى بها قلب البريوشه وترش شرائح اللوز ثم توضع البريوشه فى فرن حامى حوالى

عشر دقائق .

- فى هذه الأثناء تهرس مربى المشمش للحصول على بيوريه ويضاف اليها قليل من العسل المتبقى من الكمثرى وتقدم بجانب البريوشه وهى دافئة .

* * *





فطائر العيش بالسكر

المقادير :

. ٣٥ جرام عيش بريوش (بايت)

من ١ ونصف - ٢ كوب لبن .

٤ بيضات .

٢ ملعقة كبيرة زبدة .

سكر خرز - ڤانيليا .

الطريقة :

- يقطع البريوش ترانشات رفيعة توضع فى طبق كبير وترش باللبن الساخن (مع مراعاة أن تبلل الترانشات فقط لذلك ليس من الضرورى استخدام كل اللبن) .

- يهرس العيش بالشوكة للحصول على عجينة سميكة .

- يضرب البيض بالشوكة مع الڤانيليا ثم يضاف لعجينة العيش ويخلط جيدا للحصول على عجينة سائله وغليظة .

- يوضع قليل من الزبدة فى الطاسة ، عندما تسيح وتسخن يصب فيها ملعقة كبيرة مليئة بالعجينه تفرد بظهر الملعقة وتترك بضعة دقائق حتى تحمر من الوجهين مع مراعاة أن لا تكون النار حاميه اكثر من اللازم حتى لا تحترق الفطائر .

- تكرر العملية حتى تنتهى كل كمية العجين .

- يرش السكر على الوجه وتقدم ساخنة .

جاتوه العيش المحمص بالجوز

المقادير :

. ١٥ جرام ترانشات عيش محمص .

. ١٥ جرام سكر بدره .

٤ بيضات - ڤانيليا .

. . ١ جرام جوز مبشور (حوالى ٨ ملاعق كبيرة) .

قليل من الكريمة الشانتييه للتزين - زبدة (أنظر الكريمات).

الطريقة :

- يضاف السكر الى صفار البيض ويضرب جيدا حتى يبيض لونه .

- يدق العيش المحمص ، ويضاف اليه الجوز المبشور ويقلب ثم يضاف الى خليط البيض والسكر .

- يضرب بياض البيض حتى يصبح هشا ثم يضاف للخليط السابق برقة وحذر .

- يدهن القالب جيدا بالزبدة وتصب فيه العجينة .

- يوضع القالب فى فرن هادىء الحرارة حوالى . ٤ دقيقة حتى يتم النضج (يغرس سكين فى الجاتوه فإذا خرج نظيفا يعتبر الجاتوه ناضجا) .

- يترك الجاتوه ليبرد داخل القالب ثم يزين بالكريمة الشانتييه ويقدم فى القالب .



رغيف العيش المحشى بالتفاح

المقادير :

١ رغيف عيش أفرنجى مستدير يزن من نصف - ثلاث إرباع كيلو .

١ كيلو تفاح .

لبابة الرغيف حوالى ٢٠٠ جرام .

٢٠٠ جرام زبدة (٥ ملاعق كبيرة) .

١٥٠ جرام سكر بدرة (حوالى ٨ ملاعق).

كمية مناسبة من السكر الخرز .

الطريقة :

- يقطع غطاء الرغيف بالسكين ثم يقور لنزع اللبابة مع مراعاة عدم حدوث ثقوب فى الرغيف عند تقويره ، تقطع اللبابة الى مكعبات صغيرة .

- يقشر التفاح وتنزع البذور ويقطع مكعبات صغيره .

- يدهن داخل الرغيف المقور بالزبدة ثم ترص فيه بالتناوب طبقة من التفاح ترش بالسكر ثم طبقة من مكعبات البابة العيش ترص عليها قطع صغيرة من الزبدة فى حجم البندقة .

- يضغط على الحشو جيدا باليد حتى تلتصق المواد ببعضها ثم يغطى الرغيف بالغطاء المنزوع من قبل ويدهن بالزبدة .

- يوضع الرغيف فى فرن حامى مدة ثلاث إرباع ساعة .

- يخرج الرغيف من الفرن ويرش الوجه بالسكر الخرز ثم يعاد الرغيف على شبكه الفرن تحت الشواية مدة ثلاث دقائق حتى يتحول السكر الى كاراميل ثم يقدم .



قالب العيش باللبن

المقادير :

٤٠٠ جرام لبابة عيش أفرنجى (بايت) .

من ١ ونصف - ٢ كوب لبن .

بيضة .

ملعقة كبيرة زبدة سائحة .

٣ ملاعق كبيرة دقيق .

ملعقة صغيرة بكنج بودر .

ذرة ملح - ڤانيليا .

الطريقة :

- يقطع العيش قطعا صغيرة ويوضع فى اناء ويصب عليه اللبن ويترك نصف ساعة ليتشرب ثم يهرس جيدا بالشوكة للحصول على بيوريه .

- يضرب صفار البيضة مع الڤانيليا ويضاف لبيوريه العيش .

- تضاف ذرة الملح والبكنج بودر للدقيق ثم يضاف لبيوريه العيش وكذلك الزبدة السائحة ، يخلط الجميع للحصول على عجينه متجانسه .

- أخيرا يضاف بياض البيضة بعد ضربه بقوة حتى يصبح هشا .

- يدهن القالب بالزبدة وتصب فيه العجينه ويوضع فى فرن حامى حوالى نصف ساعة على الأقل حتى يتم النضج .

- يقدم ساخنا بعد تقطيعه الى ترانشات وتقدم بجانبه المربى والشاى .

- يقدم باردا بعد تحميص الترانشات ودهنها بالزبدة بجانب الشاى .

بودنج العيش بالتفاح

المقادير :

من ٤ - ٥ وحدات " كرواسان " (بايت).

. ٣٥ جرام من كمبوت التفاح .

١ بيضة ڤانيليا .

١ ملعقة كبيرة زبدة

كمية كافية من اللبن - سكر بدره .

الطريقة :

- يوضع " الكرواسان " ، فى اناء ويصب فوقه اللبن الساخن شيئا فشيئا ويترك حتى يتشرب .

- يهرس الكرواسان بالشوكة مع مراعاة أن تظل العجينة متماسكه .

- يضاف كمبوت التفاح لعجينة الكرواسان .

- تضرب البيضه بالشوكة ويضاف اليها الڤانيليا ثم تضاف للخليط السابق ويقلب جيدا بالملعقة للحصول على عجينة لينه .

- يدهن طبق الفرن بالزبدة وتصب فيه العجينه وترش غزيرا بالسكر وتوضع الزبدة المتبقيه على الوجه على شكل قطع صغيرة فى حجم البندقه .

- يوضع الطبق فى فرن حامى حوالى ثلث ساعة حتى يتم النضج ويحمر الوجه .

- يقدم ساخنا أو باردا .

* ملحوظة :

- يمكن استبدال كمبوت التفاح بكمبوت الخوخ أو المشمش (تغمس الفواكه فى العسل المغلى، (ماء + سكر)، بضعة دقائق ثم تنشل وتهرس.

* * *



بودنج العيش بالكريمة الأنجليزية

* يقدم ساخنا أو باردا وفى الحالتين .. لذيذ .. لذيذ .

المقادير :

١٢ شريحة عيش أفرانجى (بايت) .

٤أو ٥ تفاحات.

بطرمان صغير من مربى البرتقال (مرميلاد) .

سكر بدرة .

ملعقة كبيرة زبدة .

نصف كوب لبن .

٢ كوب كريمة انجليزية (أنظر الكريمات).

الطريقة :

- يقشر التفاح ويقطع الى أربع ثم الى شرائح سمك نصف سم .
- يدهن قالب الفرن جيدا بالزبدة وترص فيه شرائح العيش(نصف الكمية) وترش بالسكرثم تغطى بطبقة من المربى وترص فوقها شرائح التفاح وأخيرا يغطى ببقية شرائح العيش وتسقى باللبن ويرش عليها السكر وتوضع على الوجه قطع صغيرة من الزبدة المتبقية فى حجم البندقة .
- يوضع القالب فى فرن متوسط الحرارة حوالى ساعة حتى يتم النضج .
- يترك القالب ليبرد ثم يقلب بحذر فى طبق التقديم ويغطى بالكريمة الأنجليزية ويقدم .

بودنج العيش بالفواكه المسكره

المقادير :

نصف كيلو لبابة عيش (بايت) .

من ٢ ونصف - ٣ كوب لبن (نصف لتر) .

١٦٠ جرام سكر (حوالى ٨ ملاعق كبيرة) .

٣ بيضات - ڤانيليا .

ثمن كيلو فواكه مسكرة .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

الطريقة :

- تفرم الفواكه المسكرة ويغلى اللبن مع ١٠٠ جرام سكر (حوالى ٥ ملاعق) .

- يضرب البيض ثم يضاف الى اللبن الساخن ويقلب وتضاف الڤانيليا .

- تفرفت لبابة العيش البايت وتضاف الى اللبن وكذلك الفواكه المسكرة ويقلب الخليط جيدا بالمعلقة للحصول على عجينه ناعمة .

- يوضع ٦٠ جرام سكر (حوالى ٣ ملعقة كبيرة) ، فى قالب الفرن ويرفع على النار الهادئة للحصول على كاراميل يغطى كل القالب .

- عندما يبرد الكاراميل تماما تصب العجينة ويوضع القالب فى فرن متوسط الحرارة حوالى ساعة حتى يتم النضج ويحمر الوجه .

***

بودنج العيش بالزبدة والزبيب

المقادير :

. ٤٠ جرام عيش أفرانجى (بايت) .

٢ ونصف ملعقة كبيرة زبدة .

ثمن كيلو زبيب - سكر خرز .

ثمن كيلو سكر بدره - ڤانيليا .

٢ بيضه - من ٢ ونصف - ٣ كوب لبن .

بشر ليمونه كبيره .

الطريقة :

- يقطع العيش الى ترانشات رفيعة تدهن بالزبدة من ناحية واحدة وترص فى طبق الفرن بعد دهنه بالزبدة لتغطى القعر والجوانب .

- يرش حوالى ٤٠ جرام زبيب (٢ ملعقة كبيرة) ، على العيش وملعقة كبيرة سكر وقليل من بشر الليمون .

- يكرر وضع طبقات متوالية من شرائح العيش المدهونة بالزبدة والزبيب والسكر وبشر الليمون حتى تنتهى كل الكميات مع مراعاة أن تكون الطبقة الأخيرة من شرائح العيش ويكون الوجه المدهون بالزبدة هو الوجه الخارجى .

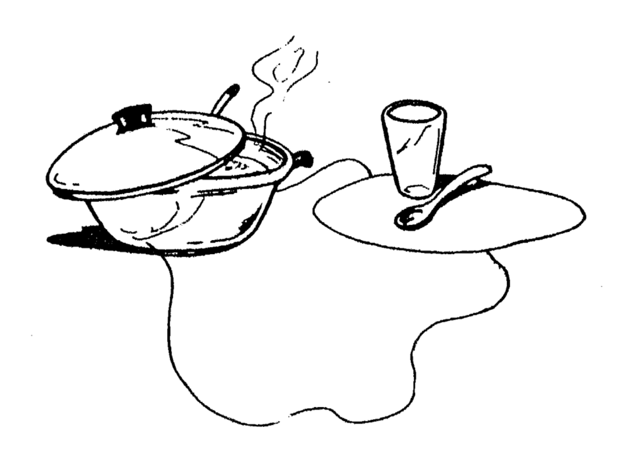
- يضرب البيض مع اللبن والڤانيليا ويصب الخليط على العيش ويترك مدة ساعة كاملة ليتشرب (مهم جدا) .

– يضغط من وقت لآخر على العيش بالملعقة حتى يتشرب الخليط جيدا ويلين .

– بعد مرور الساعة ترش كمية كبيرة من السكر الخرز على الوجه ويوضع الطبق فى فرن متوسط الحرارة جوالى ساعة حتى يتم النضج ويحمر الوجه .

– ويقدم دافئا أو باردا .

* * *



بودنج العيش على الطريقة الباريسية

المقادير :

نصف كيلو عيش أفرنجى (بايت) .

نصف لتر لبن (من ٢ ونصف - ٣ كوب) .

٣ بيضات .

١٠٠ جرام سكر بدره (حوالى ٥ ملاعق كبيرة) .

١٠٠ جرام زبده (٢ ونصف ملعقة كبيرة) .

١٠٠ جرام زبيب (حوالى ٨ ملاعق كبيرة) .

بطرمان صغير من مربى الفراولة .

ذرة ملح - ذرة قرفه - بقسماط مطحون .

الطريقة :

- ينقع الزبيب فى قليل من الماء الدافىء مدة ساعة .

- يدفىء اللبن ويذاب فيه السكر .

- يفرفت العيش فى اناء ويسقى شيئا فشيئا باللبن مع مراعاة عدم الاكثار من اللبن ثم تضاف الزبدة السائحة والبيض والزبيب بعد نشله من الماء والقرفه أو الڤانيليا حسب الرغبة وكذلك المربى وذرة الملح ويخلط الجميع جيدا للحصول على عجينه سميكة .

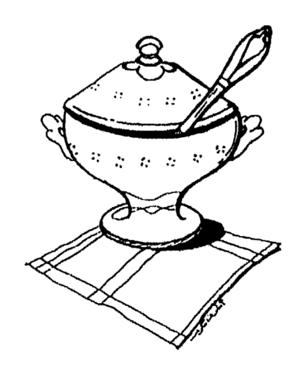
- يدهن طبق الفرن بالزبدة ويرش البقسماط المطحون فى القعر ثم يصب

فوقه العجينة .

- يوضع الطبق فى فرن حامى مدة ساعة حتى يتم النضج ويحمر وجه البودنج .

- يقدم ساخنا أو باردا .

***



بودنج الفقير

المقادير :

ربع كيلو عيش (بايت) .

نصف كيلو تفاح .

٥٠ جرام سكر بدره (٣ ملعقة كبيرة) .

ملعقة كبيرة زبدة .

٢ بيضه - ملعقة صغيرة من مسحوق القرفه .

من $\frac{١}{٢}$ ٢ - ٣ كوب لبن (نصف لتر).

الطريقة :

- يقشر التفاح ويقطع شرائح رفيعة .

- يسخن اللبن ، وفى هذه الأثناء يفرفت العيش فى اناء ثم يسقى باللبن الساخن ويترك بضعة دقائق حتى يلين ثم يهرس بالشوكة ويضاف اليه صفار البيض والسكر وبياض البيض بعد ضربه بقوه ويخلط الجميع بحذر .

- يدهن طبق الفرن بالزبدة وتصب فيه طبقة من الخليط وترص فوقها شرائح التفاح ثم يغطى التفاح ببقية الخليط ، توضع بقية الزبدة على الوجه على شكل قطع صغيرة فى حجم البندقه وترش القرفه .

- يوضع الطبق فى فرن حامى حوالى نصف ساعة حتى يتم النضج ويحمر وجه البودنج .

- يقدم ساخنا أو دافئا أو باردا .

بودنج العيش على الطريقة السويسرية

المقادير :

١ رغيف أفرنجى مستدير (قطره حوالى ٢٠سم) ، (بايت) .

نصف كوب لبن .

٤٠ جرام قشر برتقال مسكر .

٥ ملاعق كبيرة زبيب .

٤ ملعقة كبيرة لوز أو بندق شرائح .

٥ ملاعق كبيرة من كمبوت التفاح .

٣ ملاعق كبيرة من مربى الفراولة .

زبدة - سكر اذا احتاج الأمر .

الطريقة :

- يقطع غطاء الرغيف ويحفظ جانبا ثم يقور الرغيف بعناية لنزع اللبابة . - توضع اللبابة فى اناء مع اللبن لتتشرب ثم تهرس جيدا للحصول على بيوريه .

- يقطع قشر البرتقال المسكر الى قطع صغيره رفيعه ويضاف لبيوريه العيش ثم يضاف الزبيب وكمبوت التفاح واللوز ومربى الفراولة وتعجن المواد كلها للحصول على عجينة غليظه مع اضافه السكر اذا لزم الأمر لضبط الطعم .

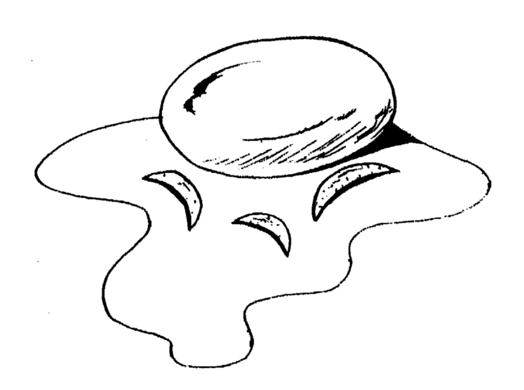
- يملأ رغيف العيش المقور بالحشو ويغطى بالغطاء ثم يلف فى ورقة ألمنيوم مدهونه جيدا بالزبدة ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حوالى ٣٠

دقيقة .

* ملحوظة :

- يحتفظ البودنج المطهى بهذه الطريقة بروائح المواد الجميلة المستخدمه في العجينة .

* * *



بودنج العيش باللوز والزبيب

المقادير :

١٠٠ جرام زبيب (حوالى ٥ ملاعق كبيرة) .

ثمن كيلو لوز مبشور .

١٥٠ جرام لبابة عيش أو بقايا عيش (بايت) ، أو بريوش (بايت) ، أو خليط منهم .

٣ تفاحات كبيرة .

١٠٠ جرام سكر بدره (حوالى ٥ ملاعق كبيرة) .

٢ كوب لبن- ڤانيليا .

بضعة قطع زبدة فى حجم البندقه .

الطريقة :

- ينقع العيش (البايت) ، فى اللبن جيدا ثم يوضع فى الخلاط أو يهرس بالشوكة للحصول على بيوريه غليظه .

- يضاف اللوز والسكر لبيوريه العيش ويخلط جيدا .

- يقشر التفاح ويقطع شرائح رفيعة , اذ . للخليط السابق وكذلك الزبيب والڤانيليا ويقلب بالملعقة .

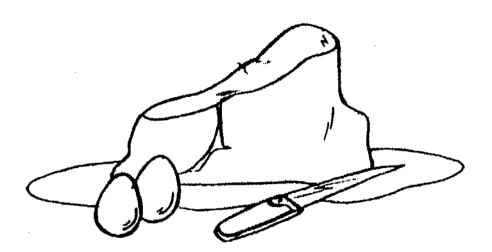
- يدهن طبق الفرن جيدا بالزبدة ويصب فيه الخليط وتوضع قطع الزبدة على الوجه .

- يوضع الطبق فى فرن حامى مدة ثلاث إرباع ساعة على الأقل حتى

نضج التفاح ويسيح داخل الخليط .

* ملحوظة :

- يمكن استبدال التفاح بالكمثرى أو الخوخ أو المشمش واستبدال الزبيب
القراصيا وبنفس الكميات المذكورة .



بودنج العيش بالزبيب

المقادير :

٥٥٠ جرام عيش بدون الغطاء الجاف
١٠٠ جرام زبدة (حوالى ٣ ١/٢ ملعقة كبيرة).
٤ بيضات - باكو ڤانيليا .
ثلاث إرباع لتر لبن (حوالى ٣ ١/٢ كوب) .
١ كوب كريمة لبانى طازجة .
٢٠٠ جرام سكر (١٠ ملاعق كبيرة) .
٢٠٠ جرام زبيب (١٠ ملاعق كبيرة) .

الطريقة :

- يقطع العيش ترانشات تدهن جيدا بالزبدة من الوجهين .
- يدهن طبق الفرن بالزبدة ويغطى القعر بطبقه من ترانشات العيش ترش عليها نصف كمية الزبيب .
- يغطى الزبيب بطبقة من ترانشات العيش يرش فوقها بقية الزبيب ثم يغطى الزبيب ببقية ترانشات العيش .
- يضرب البيض مع السكر واللبن والكريمة والڤانيليا ويصب الخليط فى طبق الفرن ويترك مدة نصف ساعة حتى يتشرب العيش خليط اللبن .
- يسخن الفرن الحامى ، يغطى طبق الفرن بورقة ألمنيوم ويوضع فى الفرن حوالى ٤٥ دقيقة ثم تنزع ورقة الألمنيوم ويترك البودنج فى الفرن ربع ساعة أخرى حتى يتم النضج ويحمر الوجه .
- يقدم دافئا .. أو باردا .

الباب الثامن

بعض أنواع الكريمات

الكريمة الأنجليزية

المقادير :

نصف لتر لبن (من ٢ ونصف - ٣ كوب) .

٤ صفار بيض .- ڤانيليا.

. ٥ جرام سكر بدره (حوالى ٣ملاعق كبيرة).

الطريقة :

- يغلى اللبن مع الڤانيليا .

-يضرب صفار البيض فى اناء غويط مع السكر جيدا ثم يضاف اليه اللبن الساخن شيئا فشيئامع التقليب المستمر .

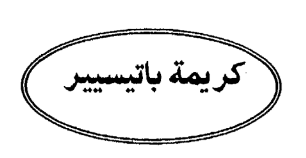
-يصب خليط اللبن فى اناء ويرفع على النار الهادئة جدا مع التقليب باستمرارحتى بغلظ القوام مع مراعاة عدم ترك الكريمة تغلى حتى لا تحدث «كلاكيع».

* ملحوظة :

* للحصول على كريمة الليمون أو البرتقال يضاف بشر الليمون أو البرتقال الى اللبن وهو يغلى .

* للحصول على كريمة القهوة يضاف الى صفار البيض ٢ ملعقة قهوة صغيرة .

* فى حالة حدوث «كلاكيع»فى الكريمة تضرب الكريمة وهى ساخنة فى الأناء بمضرب البيض .



المقادير :

نصف لتر لبن(من ٢ونصف-٣كوب لبن)

٧٥ جرام سكر بدرة(حوالى ٤ملاعق كبيرة.)

.٦جرام دقيق (حوالى ٣ملاعق)

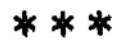
بيضة كاملة - صفار بيضة - ڤانيليا .

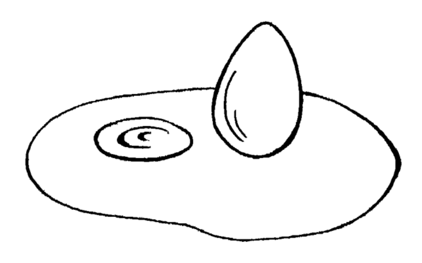
الطريقة :

- يغلى اللبن مع الڤانيليا .

- يضرب البيض مع السكر و الدقيق جيدا ثم يضاف اليه اللبن شيئا فشيئا و يرفع على النار الهادئة جدامع التقليب بدون توقف حتى يغلظ القوام .

- عدم ترك الكريمة تغلى على الإطلاق ، ترفع من على النار فورا .







المقادير :

ربع كيلو كريمة لبانى طازجة .

سكر بدرة .

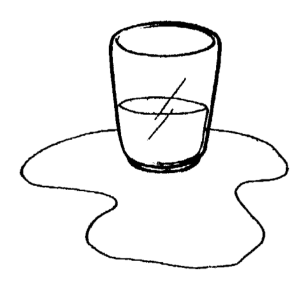
نصف كوب لبن ڤانيليا .

الطريقة :

- تخلط الكريمة مع اللبن بعناية ورقة ثم يضرب الخليط حتى يصبح هشا ومتماسكا مع مراعاة عدم تركها تتحول الى زبدة .

- تضاف الڤانيليا والسكر حسب الرغبة .

* * *



بعض الأفكار المتعلقة باعداد السندوتشات

ليس هناك أسهل من إعداد السندوتشات ، والسندوتش ما هو الا شريحتان من العيش يوضع بينهما أى نوع من الحشو حسب الرغبة فوق طبقة خفيفة من الزبدة ويمكن الأستغناء عنها ، والسندوتشات تستخدم بكثرة فى الحياة اليومية وفى الرحلات وفى البوفيه أيام المناسبات .

* العيش :

يمكن استخدام جميع أنواع العيش لاعداد السندوتشات .. العيش الأبيض والأسمر والرغيف الطويل " الباجيت " ، وأرغفة العيش الصغير المربع والمستدير والمستطيل والترانشات .

ويوجد فى بعض الأفران الكبيرة آلة خاصة لتقطيع العيش ترانشات حسب الطلب ، ويمكن أن تقوم ربة البيت بتقطيع العيش بنفسها بسكين حاد يصلح لهذا الغرض .

* الحشو :

توجد أنواع كثيرة من الحشو مثل الزبدة المعجونه بالأعشاب ذات الرائحة المحببة أو المعجونة بالتوابل مثل الكارى .

كما يمكن حشو السندوتشات باللحوم [illegible] الانوع وبالأسماك وفواكه البحر أو الجبن والسلطات أو بخلطة مس[illegible] أو خلطة جديدة يخترعها من يقوم باعداد السندوتشات .

بعض أنواع الزبدة المستخدمة فى السندوتشات

مع ضرورة مراعاة استخدام أجود أنواع الزبدة والقيام بتليين الزبدة بملعقة

خشب قبل اعدادها ثم خلطها بعناية بالأعشاب أو التوابل .. الخ .

* زبدة الأنشوجه :

المقادير :

لكل ثمن كيلو زبدة يلزم ٦٠ جرام عجينة الأنشوجة وتباع بالأنبوبه .

الطريقة :

توضع الزبدة اللينة مع عجينة الأنشوجة فى الهون وتدق حتى يتجانس الخليط أو تخلط جيدا بالشوكة .

* * *

* زبدة الأعشاب :

المقادير :

لكل ثمن كيلو زبدة يلزم بيضه واحدة مسلوقه جامدة وملعقة كبيرة أعشاب مفرية (بقدونس - نعناع - كرفس - شبت .. الخ) .

الطريقة :

- تسلق البيضه جامدة وتقشر ثم تهرس بالشوكة .
- تفرى الأعشاب رفيعا .
- تلين الزبدة وتخلط مع بقيه المواد .

* ملحوظة :

- يمكن غمس الأعشاب مدة دقيقة واحدة فى الماء المغلى ثم تحويلها الى بيوريه قبل خلطها مع الزبدة مع مراعاة ترك الأعشاب تبرد قبل خلطها بالزبدة .

* زبدة المستردة :

المقادير :

لكل ثمن كيلو زبدة يلزم ملعقة صغيرة مستردة .

الطريقة :

- تلين الزبدة وتخلط مع المستردة مع مراعاة تعديل كمية المستردة حسب نوعها .

* * *

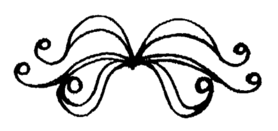
* زبدة الجبنة الروكفور :

المقادير :

لكل ثمن كيلو زبدة يلزم ثمن كيلو جبنه روكفور .

الطريقة :

- تهرس الجبنة جيدا بالشوكة .
- تلين الزبدة وتخلط مع الجبنة للحصول على عجينة ناعمة .



* زبدة السردين :

المقادير :

لكل ثمن كيلو زبدة يلزم ٣ سردينات متوسطة (من السردين المعلب فى الزيت) ، فلفل أسود .

الطريقة :

- يقشر السردين وينزع الشوك ويدق اللحم بعناية ثم يخلط بالزبدة اللينه .

- يضاف الفلفل الأسود إلى الخليط وقليل من الملح اذا احتاج الأمر لتعديل الطعم .

* ملحوظة :

- يمكن الاكتفاء بدهن ترانشات العيش بطبقة من أى نوع من أنواع الزبدة السابق ذكرها وتقديمها .

- يمكن أن يكون السندوتش كبير الحجم لتقديمه كوجبة غذاء سريعة أو كوجبة فى الرحلات .

- فى حالة تقديم السندوتشات الصغيرة الحجم فى بوفيه المناسبات يمكن رصها فوق بعضها فى طبق التقديم بطريقة جميلة (على شكل هرم مثلا أو مربع .. الخ) .

- لحفظ السندوتشات قبل استخدامها ببضعة ساعات يفضل لفها فى ورق الألمنيوم .

* * *

بعض انواع الحشو المستخدم فى السندوتشات:

١ - الحشو بالأنشوجة والزيتون

المقادير :

١٠٠ جرام زيتون أسود .

٤٠ جرام شرائح أنشوجه .

١ملعقة كبيرة زيت زيتون وزيت ذرة .

الطريقة :

- تنزع نواة الزيتون .

- يوضع الزيتون وشرائح الأنشوجة فى الخلاط مع ملعقة الزيت للحصول على عجينة تدهن بها شرائح العيش .

* ملحوظة :

- فى حالة عدم وجود خلاط تهرس شرائح الأنشوجة مع بقيه المواد بالشوكة بقوة .



٢ - الحشو بصلصة الأنشوجة والأعشاب

المقادير :

١٨ شريحة أنشوجة (علبة متوسطة) .

ملعقة كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة.

فصين ثوم مدقوق .

ملعقة صغيرة بقدونس ونعناع مفرى .

صفار بيضة .

نصف ليمونه .

فلفل أسود .

الطريقة :

- يصب الزيت وشرائح الأنشوجة والثوم والأعشاب فى اناء دافىء ويترك الخليط قليلا على نار هادئة جدا مع التقليب مع مراعاة عدم تركه يسخن بل يظل دافئا فقط حتى يسيح .

- يضرب صفار البيضة خفيفا مع عصير الليمون ويرش عليه الفلفل ثم يضاف لخليط الأنشوجة ويقلب حتى يغلظ القوام .

- تستخدم صلصة الأنشوجة الغليظه القوام فى حشو السندوتشات .



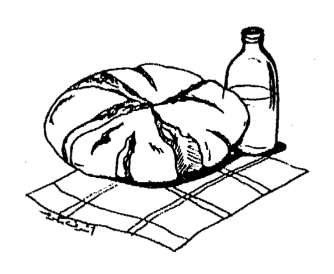
٣ - الحشو بخليط العسل والجوز المبشور

المقادير :

يلزم كميات متساوية من العسل الغليظ القوام ومن الجوز المبشور ، وتخلط الكميات للحصول على عجينة متماسكة .

الطريقة :

- يدهن وجه كل ٢ ترانش من العيش بالزبدة ويوضع بينهما طبقة عجينة العسل .



٤ - الحشو باللحم البارد :

المقادير :

كمية من زبدة المستردة أو المايونيز .

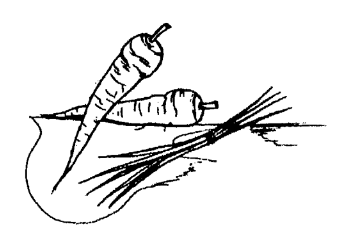
كمية من شرائح اللحم البارد .

كمية من المخلل المفرى .

الطريقة :

- تدهن ترانشات العيش بزبدة المستردة أو المايونيز وتحشى بشريحة لحم بارد .

- توضع كمية صغيرة من المخلل المفرى على وجه شريحة اللحم ويضغط بقوة على كل ٢ ترانش عيش حتى لا يخرج الحشو .



٥ - الحشو بالبسلة:

المقادير :

نصف كيلو بسلة مسلوقه .

فرعين نعناع طازج .

٢ ملعقة كبيرة نعناع مسحوق مع الفلفل الأسود .

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة طازجة .

ذرة ملح .

الطريقة :

- توضع البسلة فى مصفاة الطماطم للحصول على بيوريه .
- تخلط بيوريه البسلة مع بقيه المواد .
- تدهن ترانشات العيش بالخليط .

* * *

تم بحمد الله

الفهرس

الباب السابع :

الباب الثامن :

بعض أنواع الكريمة

***

الموزع
بالمملكة العربية السعودية
مكتبة دار الشعب
ت : ٤١١١٢٠٧ الرياض

7319



اسكندرية ـ ٤ ش سعد زغلول ـ ت : ٨١٠٨٢٨
القاهرة ـ ٤٣ ب ش رمسيس ـ ت : ٥٧٤٣٦١١